Cover Story

King & Prince

おうち時間を豊かにする、賢いスーパー選び!

Hanako

第2特集

大切な人へ。

年末の贈り物

もっと知りたい！を叶える、
知的ライフスタイルマガジン

1
JAN. 2021
No.1191
特別定価 ¥850

2021年1月号（毎月28日発行）2020年11月27日発売　第34巻第1号　昭和63年8月15日第三種郵便物認可

もっと知りたい、スーパーマーケット。

オーガニック／業務系／老舗／外資系／ご当地スーパー…
スーパーマーケットも、ライフスタイルに合わせて選ぶ時代！

live wise, be happy!

Hanako

JAN. 2021 / No.1191
CONTENTS

[COVER]
title design : Ken Done
design : Yasuki Honda (Cumu)
photo : Gori Kuramoto (Pygmy Company)
styling : Katsuhiro Yokota (YKP)
hair & make : KAZUOMI, Yosuke Asatsu, Manami Fujioka (Make-up room)
prop styling : Misa Nishizaki
food styling : Yuki Ishiguro
model : King & Prince

[CONTENTS]
photo : Kazuhiro Tsushima
cooperation : Nagoya Kitsch et Bio (P.51)

FEATURES

REGULARS

スマホじゃ
納まらない
星空がある

画面では伝わらない

飛び込もう日本一※の星空へ

※ 環境省全国星空継続観察（スターウォッチング・ネットワーク平成18年度夏期観察の結果について）

天空の楽園
日本一の星空ツアー

Night Tour ナイトツアー 2020

2021年3月28日まで延長営業決定!!

2020.4.11 SAT. - 2021.3.28 SUN.

除外期間：2020.11.24（火）～2020.12.18（金）/2021.01.04（月）～2021.01.08（金）

上りゴンドラ運行時間／18:00～19:30　（ライトダウンタイム20:00～20:30）
下りゴンドラ運行時間／20:30～

※2020.12.19（土）～2021.03.28（日）はライトダウンタイムが19:00～20:30

●会場：〒395-0304 長野県下伊那郡阿智村智里3731-4（富士見台高原ロープウェイ ヘブンスそのはら）
●料金：大人・高校生2,000円～ / 小・中学生1,000円～ / 未就学児無料
※ 料金はゴンドラ往復乗車料金が含まれます。

<お問い合わせ>

阿智☆昼神観光局

TEL.0265-43-3001　長野県下伊那郡阿智村智里 338-25

[車] 中央道園原ICより約10分。中央道飯田山本ICより約20分
[電車] JR飯田駅よりバス・タクシーで約30分、JR天竜峡駅よりタクシー約20分
[バス] バスタ新宿から飯田行伊賀良バス停下車後タクシー約20分

昼神温泉　http://hirugamionsen.jp

あるとちょっといいもの。

Something Good

Theme

アウター

軽くて暖かくて、さらにデザイン性も発色もいろいろ。
進化著しいアウター類は、毎年必ず欲しい一枚が現れて
頭を悩ませます。クローゼットには限りがあるし、
お値段も張るし、手持ちのアイテムとの相性も
考えねばならないし…。でもそうこうしているうちに、
買い時を逃してしまうこともたびたび。
さて、今年の一枚はどれにしようかな。

Styling by **山口香穂**

やまぐち・かほ／スタイリスト。栃木県生まれ。轟木節子氏に師事後、2014年に独立。雑誌、Web、広告などで活動中。
@kaho_yamaguchi

1. BELPER

袖のビッグなボリュームと身ごろのタイトさのコントラストが効いたダウンジャケット。没個性に陥りがちなダウンほど、デザイン性のある一枚を選ぶとこなれた印象に。65,000円（ベルパー ☎03-6721-0566）

2. UNDECORATED

光によって表情を変える絶妙なカラーリングは、天然の毛だからこそ。インド産の綿糸とオーストラリア産のウール糸をパイル編みにしているので、保温性も抜群。75,000円（アンデコレイテッド ☎03-3794-4037）

3. EAUSEENON

刺繍にくすぐられた一枚。コートの形自体がベーシックなので、こんな風に遊び心を加えても“きちんと感”はキープ。メイドインジャパンならではのクオリティです。87,000円（ススプレス ☎03-6821-7739）

4. homspun

赤のチェックのライナーは取り外し可能。前を開けて柄を見せて着こなすのもかわいい。コーデュロイボトムに厚手のニットを組み合わせるなど、ボーイッシュな着こなしに。49,000円(ホームスパン ☎03-5738-3310)

5. F/CE.®

ボリューム感あるラップコートですが、襟元と袖をまくると現れるコーデュロイの共布がアクセントとして全体を引き締め。きれいめにもマニッシュにも転べて万能です。48,000円（ルート ☎03-6452-5867）

photo : Kozue Hanada styling : Kaho Yamaguchi
text : Yoshie Chokki

話題の新店、レコメンド!

Now Opening

ジューシーなパティとふんわりバンズが好相性!

RESTAURANT

シーウルフダイナー
SHE WOLF DINER

10.17 OPEN

☎03-6416-3363｜渋谷

渋谷では珍しいアメリカンバーガーダイニングが開店。1.カフェラテ600円もおいしい。2.すっきり広い空間を、オリジナル家具でアメリカンに。オリジナルとセレクトのアパレルも販売し、ブランドのイベントも行う予定。3.テラスも広くて気持ちいい。4.バーとしても楽しめるよう、アメリカのクラフトビールが充実。5.トリュフマッシュルーム バーガー1,600円は香りが芳潤。6.チーズバーガー1,200円。歯切れの良いブリオッシュバンズ、粗挽き肉と角切り肉を混ぜた自家製パティ、野菜に一体感があり食べやすい。📍東京都渋谷区宇田川町3-1 🕒11:00〜15:30LO、17:00〜22:30LO 休水休 席31席(ほかテラス30席あり) 禁煙

渋谷のカルチャーシーンに新しいスポットが誕生

Theme

気分はUSA。

なかなか旅に出られない今だから、
旅行気分でグルメタイムを楽しめるお店がうれしい。
味覚も視覚も、まるでアメリカ!

スイーツ担当
スイーツOLなり

帰国子女、東京大学大学院理系卒。現在は金融関連企業に勤めるOL。大学在学中にスイーツに目覚め、ブログを開始した。特に焼き菓子とチョコレートが好み。

レストラン担当
今井未央

いまい・みお/ハナコラボ パートナー。飲食やライフスタイルを中心に企業やブランドのPRに携わる。日々、趣味である飲食のポテンシャルを追求中。

バターの甘い香りがたまらない焼き菓子たち

SWEETS

オヤツヤサン
OYATSUYA SUN

9.26 OPEN

☎なし｜桜新町

国立にあった焼き菓子とコーヒーの店が桜新町へ移転。工房で焼き上げた菓子は、12種類前後が並ぶ。3〜4週間ごとに入れ替わる〈THE ROASTERY BY NOZY COFFEE〉のスペシャリティシングルオリジンとともに楽しみたい。1.「アメリカンオートミールクッキー」280円。2.チョコチップが贅沢にのった「アメリカンチョコチップクッキー」280円。3.花屋の店構えを受け継いだ、緑あふれる外観。4.カフェラテ550円。コーヒー豆は自宅用に購入もできる。5.「焼き芋のホットビスケット」330円。6.店内で購入した商品は外のベンチで飲食OK。📍東京都世田谷区桜新町2-26-1 🕒12:00〜17:00 休月〜水休 席ベンチ3席 禁煙

クッキーはどれもサックサクの焼き上がり

and others

RESTAURANT

トオヤマ
洋食ビストロ TOYAMA

11.2 OPEN

☎03-6804-3969｜西麻布

〈上野洋食遠山〉の姉妹店。熊本を中心とした九州の旬の食材を使用し、日本で独自の進化を遂げている"洋食"にフレンチの要素をプラスした"大人の洋食"を提供。📍東京都港区西麻布1-11-13 🕒17:00〜23:00 休日月休 席18席 禁煙

CAFE

ノーツバイヤマハ
NOTES BY YAMAHA

10.23 OPEN

☎03-3573-3291(1F)｜銀座

気軽に楽しめる1階カフェスタンド、ゆったり過ごせる2階カフェラウンジで、新しい音楽との出会いを。バーチャルライブスペースやライブラリーも。📍東京都中央区銀座7-9-14 ヤマハ銀座ビル1・2F 🕒11:00〜18:30 休火休 席68席 禁煙

RESTAURANT

アッパー
THE UPPER

11.5 OPEN

☎03-5962-9909｜丸の内

丸の内テラスに2フロア展開。パートナーシェフは大阪〈La Cime(ラシーム)〉の高田裕介氏。📍東京都千代田区丸の内1-3-4 丸の内テラス9・10F 🕒11:30〜15:00、17:30〜23:00 休日祝休(日が祝前日の場合営業) 席220席 禁煙

text & edit : Kahoko Nishimura, Chihiro Kurimoto
photo : Natsumi Kakuto

旬の女優と、旬メイク。

Hanako Beauty

Theme

休日のワンマイルメイク

[第26回]

Model
青柳文子
×
Hair & make
石川ユウキ

アイカラーをひとつ新調するだけで
近所に買い物に行くのも
いきなり楽しくなる、私あるある。
昨日「冬にぴったり」って一目惚れしたのは、
雨に濡れた薔薇みたいな、深みと艶のあるレッド。
目元とリップと頬に指でポン、ポン、ポン！
これでご機嫌。大人のおまじない。
今年初のニットを着て出かけよう！

Go to P.078!
ワンマイルメイクのコツと
使用アイテムを詳しくご紹介。

photo : Jun Imajo styling : Hitoko Goto
hair & make : Yuki Ishikawa (Three PEACE)
model : Fumiko Aoyagi text : Mie Furuya

King & Prince

おうちごはん部。

**おうちごはん部、今夜の献立は餃子鍋に決定！
やるからには本格的に、餃子を包むところから。
メンバーがそれぞれ選んだ「鍋に絶対に入れたい食材」にもご注目。
ほとんど部室のような雰囲気でワイワイと楽しそうに進む
“King & Prince鍋パーティ” のはじまりはじまり～。**

photo : Gori Kuramoto (Pygmy Company)
styling : Katsuhiro Yokota (YKP)
hair & make : KAZUOMI, Yosuke Asatsu, Manami Fujioka (Make-up room)
prop styling : Misa Nishizaki　food styling : Yuki Ishiguro
text : Akiko Miyaura, Kiyoko Negishi, Aya Wakayama
cooperation : props now, UTUWA, AWABEES

基本的に
さっぱりだしの
鍋が好きなんだよね。

料理をするのは
嫌いじゃないけど
片付けが苦手（笑）。

Gyoza-Nabe!

見て見て～♡
きゅうり蝶々
俺ってうまくない？

餃子は想像力！
俺は具を隠さずに
あえて出す（笑）。

Let’s cook

青唐辛子って
生で食べられる？
って全然辛くない！

Q.鍋に欠かせない具材を一つ選ぶなら？

ホタテ！　お寿司屋さんでも焼肉屋さんでもメニューにあれば必ず注文するし、生でも焼きでも好き。でも好きすぎて鍋に入れずに食べちゃいそう。最近、甘じょっぱく焼いて海苔で巻いた“ホタテの磯辺焼き”にハマってるんですよ。お店で食べたんだけど、おいしすぎて家でも再現しました。

Q.おうち時間でよく料理はしますか？

めったにしないけど、調理器具は一通りそろっているしレシピも簡単に調べられるから、そこそこ失敗せずに作れると思います。例えば、彼女に作ってほしいごはん？　作ってもらえることだけでうれしいから、メニューはなんでも！　僕も手伝いたいけど絶対足手まといになる自信があるので(笑)、皿を出すとか、言われたことだけやると思います。ちなみに今、おうち時間はネットでサバゲーグッズを検索するのが楽しい。

Q.ニューシングル『I promise』はどんな曲？

会いたくても会えない、距離のある恋愛ソング。冬要素がちりばめられていて、今までのキラキラした印象のシングルに比べて少し切ない歌詞に注目してほしいです。でもメロディーは明るめなので、2人の関係を想像しながら、おうちでじっくりと聴いてください。

ひらの・しょう／1997年1月29日生まれ、愛知県出身。俳優としても活躍。主な主演作はドラマ『未満警察 ミッドナイトランナー』、映画『かぐや様は告らせたい～天才たちの恋愛頭脳戦～』ほか。

メンバーを鍋に例えると…

神宮寺 → ごぼう鍋（スリムで歯ごたえがあるから）

髙橋 → ホルモン鍋（顔がこってりだから）

岸 → とんこつ鍋（ポンコツだから）

永瀬 → レモン鍋（あっさり、さっぱりだから）

Sho Hirano loves...（ホタテ）

ホタテの磯辺焼きが大好き♡
家でも再現して作りました。

Yuta Jinguji
loves…
(白菜)

NO 白菜、NO 鍋！
鍋は白菜ありきでしょ！

Q.鍋に欠かせない具材を一つ選ぶなら？
白菜は俺の中で主役。だから、鍋に入ってないなんて考えられない！(笑)　母親の作るキムチ鍋や鶏鍋にも入っていたし、冬になると白菜たっぷりの鍋が恋しくなるんですよね。自分で鍋を作ったことはないけど…少し前にサラダは作りました。店で食べたドレッシングがおいしくて、ネットで調べて再現してみたんですよ。リンゴやニンニクをミキサーにかけたり、卵を入れたりと結構凝ったレシピで。最初は大きめに具を切ったらミキサーがうまく回らず…細かく刻み直したので、なかなかの疲労感(笑)。でも、再現性は高かったです！

Q.最近のおうち時間の過ごし方は？
舞台『DREAM BOYS』を乗り切るため、除菌活動を強化中。家の中をマメに拭いたり、帰ってすぐ洗濯したり。気を使いすぎてやや気疲れ気味だけど（笑)、それくらい意識しないと…ね。体作りも始めたので、プロテインと日々格闘中です（笑)。

Q.新曲『I promise』はどんな曲？
俺らにとって初の冬のラブソング。この恋が実ったかどうかは聴く人によって答えが違う気がして、そこを想像するのも楽しいんじゃないかと思います。俺は恋が実る前の切なさやもどかしさを想像しながら、レコーディングに臨みました。

じんぐうじ・ゆうた／1997年10月30日生まれ、千葉県出身。『うちの執事が言うことには』『部活、好きじゃなきゃダメですか？』などに出演。12月10日より舞台『DREAM BOYS』が帝国劇場にて開幕。

メンバーを具材に例えると…

平野　→ 肉（パワーもつくし見た目も豪華）

高橋　→ 幻のキノコ（ファンタジーな感じ！）

岸　→ 鶏肉（今、鶏並みに締まった体だから）

永瀬　→ 水菜（細いけどシャキシャキしてる）

Kaito Takahashi
loves...
(長ネギ)

どんな鍋でもレギュラー選手。
煮込むと甘くなるのがいい。

Q.鍋にまつわるエピソード、ありますか？

最近、寒くなってきたので“鍋活”、始めました。うちは母親が鍋好きなので、冬が近くなると鍋率が高くなるんです。僕はここ1週間（10月末～11月はじめ）で3回も鍋を作って食べました。昨日は白湯鍋で、その前は辛味噌鍋、そのまた前の日はしゃぶしゃぶ。実家から持ってきたコンロに、ひとり用の鍋を買って、その日に食べ切れる量だけ作ります。昆布、かつおなど、いくつかのだしを混ぜて、好みの味に調えています。鍋のだしは大事ですからね。冷凍庫にうどんを常備してあるので、締めに入れることも。鍋を食べると体が芯から温まって寝付きがよくなりますから、いいことずくめです！

Q.挑戦してみたい料理は？

トマト鍋。まだ作ったことも、食べたこともないんです。最後の締めにパスタを入れるとおいしいって聞きました。今年こそ、挑戦してみます！

Q.最新シングルについて教えてください。

様々な壁を乗り越え、あなたを愛します、というテーマの曲なので、より想いを込めて歌いました。『Winter Love Story』もキラキラした音でKing & Princeらしい。王道なラブソングが増えたので、楽しんでくれたらうれしいです。

たかはし・かいと／1999年4月3日生まれ。神奈川県出身。2019年4月にジャニーズ初の少女漫画家デビューを飾る。現在、バラエティ『坂上どうぶつ王国』レギュラー、ドラマ『姉ちゃんの恋人』に出演中。

メンバーを具材に例えると…

平野 → トマト（赤いしね！）

神宮寺 → ネギ（スラッとしているから）

岸 → 魚（タンパク質を欲している）

永瀬 → きのこ（髪型がきのこっぽい）

Yuta Kishi

loves...

(鯛)

大好きなポン酢に合うし、
どんな野菜とも相性抜群！

Q.鍋に欠かせない具材を一つ選ぶなら？
僕にとって鍋のポイントは、いかにポン酢でおいしく食べられるか。その基準でいくと、どんな野菜とも合って、さっぱりした鯛は最高なんですよね。あと、昔から好きなのがモツ鍋。ぷりぷりのホルモンがおいしすぎて、箸が止まらないです！
Q.作りたい料理、作ってもらいたい料理は？
大好きなチキン南蛮は、自分で作ってみたいです。誰ともかぶらないぞ、みたいな個性のある味が好きです（笑）。逆に作ってもらいたいのは、じゃが肉。ん、違うな。"肉じゃが"でした！　それに味噌汁と…やっぱりチキン南蛮。今は舞台に向けて、油モノを控えているから魚料理もうれしいですね。食に気をつけつつ、筋トレと念入りなストレッチが最近のルーティン。結構バタバタで、衣替えをしそびれて…。今もタンクトップに短パンで寝ているんですが、もうすぐこの格好で毛布にくるまるのが最高な季節になるので、結果このままな気がします。ふかふかを存分に味わうために、極力体を覆う布を減らしたいから（笑）。
Q.新曲『I promise』はどんな曲？
特に遠距離恋愛をしている人とかは、重ね合わせて聴ける曲かなと思います。相手を一途に思う気持ちが心に響くように、感情を込めて歌いました。

きし・ゆうた／1995年9月29日生まれ、埼玉県出身。デビュー前からドラマ『お兄ちゃん、ガチャ』などに出演。『24時間テレビ』やバラエティでも活躍。12月10日から主演舞台『DREAM BOYS』が帝国劇場で開幕。

メンバーを具材に例えると…

平野　→ 牛肉（みんなに満腹感を与えてくれる）
神宮寺 → 春菊（主役にも脇役にもなれるヤツ）
髙橋　→ エノキ（歯ごたえがあってだしにもなる）
永瀬　→ 白身魚（あっさりだけど、旨みがある）

Q.何鍋が好き？

好きなものだらけです。外で食べるのも、家で食べる普通のお鍋もね。プロの方に作ってもらうモツ、牛、タンしゃぶにブリしゃぶ、フグやカニ鍋も大好きですし、家でやる水炊きとか、豚肉をたっぷり入れてポン酢でいただくのも大好物！

Q.キッチングッズ、持っていますか？

一通りあります。エプロンも。今は自炊をしていないのですが、必要なものはそろっています。料理をしたことも、あるにはあるんですよ。まずは定番をと生姜焼きを作ってみたら、これが初心者ながらおいしくできた。友だちに食べてもらったところ、「ものすごくおいしいよ！」と褒めてくれて。料理は楽しかったし、うまくできたんですけど、後片付けが大変で。その面倒さが記憶に残ってしまい、料理から遠のいてしまったんです。

Q.最新シングルについて教えてください。

季節感があり、落ち着いた感じの2曲が収録されています。『I promise』は愛を誓うという歌で、『Winter Love Story』もクリスマスシーズンにぴったりなラブソング。聴けばきっと、恋をしたくなるんじゃないかな。ちなみに、僕はレコーディング前にごはんを食べます。エネルギーを補給しておいたほうが、声がしっかり出る気がするので。

ながせ・れん／1999年1月23日生まれ。東京都出身。主演作に映画『うちの執事が言うことには』『弱虫ペダル』などがある。2021年春スタートのNHK連続テレビ小説『おかえりモネ』に出演が決まっている。

メンバーを具材に例えると…

平野	→ キムチ（赤いから）
神宮寺	→ キャベツ（シャキシャキしている）
髙橋	→ きのこ（そんな帽子をかぶっていた）
岸	→ 肉団子（筋肉の塊なので）

Ren Nagase loves…

（水菜）

小さい頃から水菜が大好き！
肉とともにマストです。

お初の餃子鍋。カメラを忘れて!? みんなでペロリ♡

この日、全員が初めて食べるという〝餃子鍋〟は餃子作りからスタート。「小さい頃から、おばあちゃんと修業のように餃子を作ってきた」という平野さんは、プロ級の腕前を披露。その隣で「ワンタン出来た。こっちは〝手裏剣エビばさみ餃子〟」と、独特なセンスを発揮した髙橋さん。和気藹々(あいあい)の雰囲気の中、出来上がった餃子鍋は、手作りだけに格別なおいしさだったよう。

「餃子といえば白ご飯。もう3杯もおかわりしちゃった(笑)」(永瀬さん)、「梅干し入りに具なし…俺トラップひっかかりまくり(笑)。でもすごくおいしかった!」(岸さん)、「餃子鍋いいね。すごく温まるし、体に良さそう」(神宮寺さん)

そんなメンバーたちがプライベートで鍋をするなら?「俺の好みで水菜まみれの水菜鍋。さっぱりだしで食べたいです」(平野さん)、「絶対失敗しないキムチ鍋。きっと海人が率先して作ってくれるから、俺は陰でこっそりサボる計画(笑)」(神宮寺さん)、「ラムしゃぶ鍋かな。ゴマだれとポン酢を半々で混ぜて食べると絶品なの。アク取りはマメな廉がやってくれるはず」(髙橋さん)、「じゃあ鍋奉行は俺ね。野菜はシャキシャキ、スープはだしを効かせて俺好みに仕上げちゃう」(岸さん)、「とか言ってみんなマイペースで食べるから、役割なんていらないかも(笑)。ちなみに俺はフグ鍋がいいな」(永瀬さん)

コタツに入って
みかんを食べるまでが
〝鍋パ〟です。

King & Prince

キング・アンド・プリンス／2018年1月7日結成。同年5月23日、
シングル『シンデレラガール』でCDデビュー。12月16日発売の
6thシングル『I promise』はKing & Prince初のWinterラブソング。
カップリング曲を含む全曲、冬をテーマに作られている。

[平野紫耀] ニット68,000円、シャツ30,000円、パンツ79,000円（全てエンポリオ アルマーニ｜ジョルジオ アルマーニ ジャパン ☎03-6274-7070）／エプロン44,000円（EP｜ten10　info@ten10management.jp）　[永瀬廉] ニット74,000円、パンツ94,000円（共にニール バレット｜ニール バレット ギンザシックス ☎03-3572-5216）／エプロン10,000円（クール ワークス｜シャポリエ クール ☎06-6202-3730）　[髙橋海人] ニット、パンツ各60,000円、シャツ66,000円（全て3.1 フィリップ リム｜3.1 フィリップ リム ジャパン ☎03-6433-5011）／エプロン6,000円（クール ワークス｜シャポリエ クール）　[岸優太] カーディガン88,000円、ハイネックカットソー46,000円、パンツ77,000円（全てマルニ｜マルニ 表参道 ☎03-3403-8660）／エプロン12,000円（メーカーフッド｜ジョンブル 表参道 ☎03-3797-3287）　[神宮寺勇太] ニット89,000円、シャツ64,000円、デニムパンツ59,000円（全てマルニ｜マルニ 表参道）／エプロン15,000円（EP｜ten10）／靴下、スリッパはスタイリスト私物

もっと知りたい、スーパーマーケット。

今晩はポトフを作りたいから、新鮮なお肉を売っているあのスーパーへ行こうかな。
明日の朝食は、あのスーパーの焼きたてパンを、ちょっといいバターと一緒に食べようかな。
スーパーは、ただ日々のものを「お得」に手に入れるためだけの存在じゃない。
目の覚めるおいしさの野菜や、うれしくなるお菓子、誰かに勧めたくなるお惣菜。
そんな、あなたの生活を楽しくしてくれる、あらゆる「出合い」が詰まっている場所。
コロナ禍の今、これまで以上に自炊の機会も多いからこそ、Hanakoが伝えたいこと。
スーパーのことをもっと知ったら、生活が変わる、毎日がむちゃくちゃ楽しくなる！

illustration : Yuki Takahashi

買い物かごの中身、拝見！

あの人が通うマイスーパー。

料理好き・おいしいもの好きは、間違いなくスーパーマーケットが大好き。
みなさんがデイリーに使う、本気の常連スーパーを教えていただきました。

FILE #1

Umika Kawashima

川島海荷 × 旬八青果店 大崎広小路店

Shunpachi Osaki hirokoji

photo : MEGUMI　styling : Takemasa
hair & make : Shiomi Mukai (Three PEACE)
text : Kana Umehara

長野から届いたおいしそうなりんごの前でにっこり。「紅玉、シナノゴールド、秋映……りんごだけでこれだけ種類がそろってるってすごい！」

インスタに投稿した作り置きおかずが「見事すぎる！」と話題になる、料理上手の川島海荷さん。日常使いできるコンパクトなスーパーが好みという彼女の、地に足のついた食材選びは共感必至です！

Profile
かわしま・うみか／女優。バラエティ、映画など幅広く活躍。主演ドラマ『僕らは恋がヘタすぎる』が現在放送中。12/3より浅草九劇にて新井郁との2人芝居による舞台『PINT』を上演。オンライン配信もあり。

1.よ〜く選んで王様のアボカドをお買い上げ。2.「すごい大きさ！」と歓声をあげた岡山県産のジャンボマッシュルーム。3.「甘い香り！」。蜜たっぷりの完熟の紅玉りんご。4.マイバッグに買ったものを詰めて。

ここ最近、足繁く通っているお気に入りと川島さんが教えてくれたのが〈旬八青果店〉だ。こちらは昔ながらの"八百屋さん"の雰囲気を今に残す店。野菜、果物だけでなく、調味料などの加工品や米、パンなども店頭に並ぶ。さらに店舗によっては、全国から選りすぐられた魚や肉も取り扱っているから、小さなスーパーのような雰囲気だ。

「毎日通いたくなるスーパーは、手が届きやすい感覚のお店。コンパクトでさくっとお買い物ができる感じが理想です。大きなスーパーだと、つい"あれ欲しい、これも気になる！"と買いすぎてしまうから。自炊は好きですが、食材を買い込みすぎると"賞味期限が…"とか"あのスパイス使わないと…"と自分を追い込むことにもなってしまう。普段使いするのは、やっぱり必要なものを必要なだけ買えるお店ですね」

目利きして、ひとつひとつ自分で選ぶのが好きです

毎日のことだから、欲張りすぎずに要るものだけ。それでも、川島さんがこだわりたいというポイントは、新鮮な野菜や果物がそろうこと。

「〈旬八青果店〉さんが好きな理由もまさにそれ。産直だから旬のものがそろっていて、種類も豊富です。八百屋さんらしく、届いたものが段ボールのまま店頭にドンッと並んでいる感じもいいですよね。形も不ぞろいだったり、規格外のものもある。それを自分で手にとって目利きして、ひとつひとつ選ぶのも好きなんです」

〈旬八青果店〉には、バイヤーが選んだ旬の素材やおいしいものが全国から届く。お手本にしたのは、米国の自然食品スーパー〈ホールフーズ〉だという。店によってはキッチンが併設され、その場で作った惣菜やスムージーなどを買うこともできる。おいしい時期に適正価格できちんと届け、どう食べるか、どう選べばいいかまでフォローする。

「〈旬八青果店〉さんは店舗ごとで置いてあるものが違うのも楽しい。スーパーの店頭を眺めて臨機応変にメニューを考えることも好きなので、今日、レタスを買うなら何ができるかなと、家の冷蔵庫のストックを思い出しながら買い物しているときがいちばん幸せかもしれないですね」

しゅんぱちせいかてん
旬八青果店 大崎広小路店

☎03-6421-7480｜大崎広小路

五反田、赤坂など都内9カ所に展開。大崎広小路店では長崎・雲仙市とコラボし、雲仙あかね豚ハンバーグなど加工品の販売も。隣接する自転車ショップと協力した宅配サービスも行う（現在は休止中）。東京都品川区西五反田1-22-4 STYLE B内 11:00〜19:00 無休

今日買ったものリスト

- ぱりぱり大根…1袋
- まいたけ…1パック
- 大玉レタス…1個
- 王様のアボカド… 1個
- 旬八特製ドレッシング（玉ねぎ）…1瓶
- デコポン…1個
- 特売のミニトマト…1袋
- スムージー…1杯

……計8点

今日の夕ごはんを想定してお買い物。寒くなってきたから大玉レタスを使ってあったか豚しゃぶ鍋。それとアボカドとトマトのサラダ。デコポンはデザートでいただきます。完璧！

カーディガン42,000円（ビリティス・ディタッセン｜ビリティス ☎03-3403-0320）／ワンピース54,000円（レリタージュ マルティニーク ☎03-6280-6468）／エコバッグ6,000円（OPEN EDITION｜エスケーパーズオンライン escapers.jp）／ショルダーバッグ25,000円（アエタ｜アルファ PR ☎03-5413-3546）

FILE #2

DJ Misosiru & MC Gohan

DJみそしると MCごはん × 信濃屋 代田食品館

Shinanoya Daita Shokuhin-kan

photo : MEGUMI　text : Kana Umehara

いざ、お買い物スタート！ 「信濃屋さんに来たらくまなく一周するのがマイルール」。気づいたら1時間以上お買い物してた……なんてことも。

くいしんぼうヒップホッパーとして、おいしいものと音楽を楽しくフュージョンするDJみそしるとMCごはんさん（通称おみそはん）。彼女が〝都会のオアシス！〟と絶賛するのが、生鮮食品から惣菜やスイーツまで一切手を抜かない、こだわりが詰まった〈信濃屋　代田食品館〉だ。

国内外のウィスキーやワインがそろうリカーショップとして知られる信濃屋は、都内にスーパーマーケットを3店舗展開している。代田食品館は、その本店だ。信濃屋の基本は、昔ながらの仕入れ方。酒販で得たつながりを活かし、国内外のメーカーや生産者と直接交渉。買付に問屋を通さず、通常だと物流に乗らないような小ロットでの取引を、一品ずつ丁寧に行う。だからこそ、山形県内以外では手に入らないはずの、無農薬〝洗い里芋〟が野菜売り場に並ぶ、なんてことも日常茶飯事なのだ。

「だから本当にワクワクできるんです！　品ぞろえがすごくて、ほかで見たことのないものに出合えるから。地方の珍しい食材を見つけると、なんだか物産展に来ているみたいだし、無添加のものやオーガニックのものも多いから、そこはおしゃれなナチュラルマーケットみたい。チーズや生ハムもたっぷりあって、海外のスーパーに来た気分にも。一つのお店でいろんな魅力があって、来るたびに新鮮な気持ちになります」

信濃屋で偶然見つけて以来、お気に入りになったスイーツもある。

「和歌山のお菓子屋さん〈鈴屋〉のデラックスケーキです。きめ細かいカステラ生地に特製ジャムがサンドしてあって懐かしい味。いろんな人に食べさせたくなります。これって、私の考えるいいスーパーの基準。誰かに教えたくなる、食べさせてあげたくなるものがちゃんと並んでいること。信濃屋さんは、そういうものが野菜でもお肉でも、調味料でもそろっているから、どのレーンを歩いている時も気を抜けません！」

信濃屋以外のスーパーも、ハシゴするほど大好き。どの店でも必ずチェックするのはスーパーのBGM！

「ラジオ風だったり、オリジナルのテーマソングがあったり、スーパーでかかっている音楽ってお客さんとお店の大事なコミュニケーション手段。だから、いつもスーパーに行くとどんな音楽がかかっているかチェックします。いつか私もスーパーのテーマソングを作るのが夢です！」

Profile

「おいしいものは人類の奇跡だ！」をモットーにする（実は2人組ではなく）ソロアーティスト。NHK Eテレ『ごちそんぐDJ』出演中。YouTubeチャンネル『おみそはんのクックインダハウス』は毎週金曜更新中。

1.まずは店頭の野菜からしっかりチェック。2.ワインのお供のチーズも充実。厳選のナチュラルチーズのみを取り扱う。3.おみそはんオリジナル買い物バッグ。4.低温管理された無添加の天然酵母味噌がそろう。

いつ来ても新しい発見があるところがスキ

要冷蔵の生仕込みみそとはいチーズ！

しなのや だいたしょくひんかん
信濃屋　代田食品館

☎03-3412-2338｜世田谷代田

生産地・生産者にこだわった旬の食材や国産ブランド肉、横須賀港直送の魚介などクオリティの高い食材がそろう。また、月2回行われるパルミジャーノレジャーノを切りたてで提供するフレッシュなチーズ販売も人気あり。東京都世田谷区代田1-34-13　9:30〜1:00　年始休

今日買ったものリスト

- 天恵菇（てんけいこ）しいたけ…1袋
- 信濃屋オリジナル 牛すじ煮込み…1袋
- 信州はるさめ…1袋
- 佐藤農園の洗い里芋…1袋
- 甲州ほうとう…1袋（2食入り）
- 信濃屋オリジナル ティラミスチョコレート…1袋

……計6点

新潟産の分厚いしいたけと山形県産の洗い里芋、山梨のほうとうは信濃屋さんでないと出合えないアイテム！　信濃屋オリジナルの商品も外せません。はるさめはパケ買い！

FILE #3

Kelly

ケリー × ビオセボン富ヶ谷店

Bio c' Bon Tomigaya

上・量り売りコーナーで。ドライフルーツ、ナッツや豆類を20gから購入可能。下・富ヶ谷店は昨年オープン。店内で作ったデリやパンも人気。

photo : Shinnosuke Yoshimori
styling : Takemasa
hair & make : Emi Suyama (ROI)
text : Kana Umehara

ローフードシェフなどさまざまな食に関する資格を持ち、今年、初のレシピ本を出版するなど、確かな料理の腕前を持つモデルのケリーさん。美と健康を維持する食生活。"その要はスーパーマーケット選び"だと、こだわりを教えてくれた。

「量り売りができるバルクコーナーがあったり、珍しい調味料があったり、海外のスーパーマーケットの雰囲気がするからとにかく楽しいです！」

と、ケリーさんが足を運んだのは〈ビオセボン 富ヶ谷店〉。〈ビオセボン〉は、パリ生まれのオーガニックスーパー。2016年の日本初上陸以来、都内を中心に店舗数を増やしている話題のスーパーマーケットだ。

「いま注目の植物性ミルクが置いてあるなど、オーガニックなのはもちろん、ヴィーガンやグルテンフリーの視点からも試してみたいと思える食材がたくさん。私は、初めての食材を買うときは、いつも成分表を丁寧にチェックしてしまうんですが(笑)、〈ビオセボン〉のものはオーガニックのものばかりだから、味噌やカレーのルーから野菜、ワインまで安心して選べていいですよね」

Profile

けりー／モデル。雑誌『CLASSY.』などで活躍。ローフードシェフ、スーパーフード＆スポーツスーパーフードマイスター等の資格を持つ。9月に普段の食生活を披露する初のレシピ本『美トレめし』（光文社）を発売。

1・2.パリのマルシェのように木箱に入ったフルーツや野菜は、いずれも新鮮なオーガニックのもの。「毎朝スムージーを飲むから果物は欠かせません」。3.店内を丁寧にチェック。「新しいものをどんどん試したい！」

吟味して選ぶことで毎日の食生活が豊かになる

温めるだけでできるキヌアを発見。簡単でうれしい！

野菜は有機JAS認証を得たオーガニックのもの、魚もMSC認証を得たものを置く。また、フランスなどヨーロッパ各地から直輸入で食材を仕入れるため、食材から生活雑貨などのグローサリーやチーズまで、環境にも体にもいいものがお手頃な価格で気軽に手に入るのがうれしい。

「スーパーでお買い物をするときは、バランス感覚が大事だと思っています。いつも高級なスーパーでいいものを買うばかりがいいことじゃない。野菜はここが安くて新鮮とか、お肉はここにいいものがそろっているとか知ることが大事。同じ系列のスーパーだって、店舗によって品ぞろえが違うことがある。そういうことも、けっこうシビアに吟味しているんですよ（笑）」

楽しみながら、買い物の幅を広げていくことが料理上手への近道とも。

「海外のスーパーで見つけた新しいスパイスを試すのが楽しいように、いろんなスーパーのいいところをチョイスしたいですね。〈ビオセボン〉でオーガニックのものを手にするのもそうですし。いくつか自分のお気に入りのスーパーを持っておくと、毎日の食生活が、より豊かになると思います」

ビオセボン 富ヶ谷店

☎03-6804-7918 ｜代々木公園

日常使いできるカジュアルな価格で国内外のオーガニック商品を展開。野菜・果物から化粧品・ウェルネスアイテムまでそろう。フランス直輸入の食材やヴィーガンワインなど国内ではここでしか手に入らないものも多数。東京都渋谷区富ヶ谷1-49-21 9:00〜21:00 無休

今日買ったものリスト

- ヴィーガンワイン（赤）…1本
- オーガニックキヌア…1袋
- オーガニックスープの素…1袋
- オーガニックみそパウダー… 1個
- 有機ヴィーガンカレールウ…1袋
- やわらかフリルケール…1束
- 有機バナナ…1房

……計7点

ケール、バナナは毎朝のスムージー用に。スープの素、味噌とカレールウは試してみたくて初めて購入。珍しいヴィーガンワインはお手頃価格でびっくり。

コート120,000円（ブラームス｜ワンダリズム ☎03-6805-3086）／ニット42,000円（エフシーエー®｜ルート ☎03-6455-1230）／デニム12,000円（ラングラー｜リー・ジャパン カスタマーサービス ☎0120-026-101）／ショルダーバッグ38,000円（土屋鞄製造所 ☎0120-907-647）／エコバッグ5,000円（ジョンブル｜ジョンブル カスタマーセンター ☎086-470-5770）／片耳イヤリング24,000円（スウス susuvuuu2000@hotmail.co.jp）／靴39,000円（ビューティフル・シューズ｜ギャラリー・オブ・オーセンティック ☎03-5808-7515）

上・今日、作るレシピは「コンビーフとトマトの粒マスタードパスタ」。
下・「月替わりのフェアで売っているものも面白いんです」と山田さん。

FILE #4

and recipe

and recipe × Odakyu OX 代々木上原店

Odakyu OX Yoyogiuehara

photo : Shinnosuke Yoshimori
text : Kana Umehara

Profile

アンド レシピ／おいしいものと旅をテーマに、レシピ開発やケータリングなどを行う。SNSなどでレシピ公開も。オンラインストアではレシピ付きの雑貨、道具、本が購入可能。
andrecipemarket.shop-pro.jp

1.時に2人で相談しながら素材を吟味。2.買い物リストをチェック。3.山田さんおすすめの井上古式じょうゆ。「料理上手の近道はいい調味料を選ぶこと」。4.所要時間は15分程度。あっという間に買い物、終了！

料理と旅をテーマに活動するand recipeシェフの山田英季さんとプロデューサーの小池花恵さん。日々、おいしいものを探求する2人にとってスーパーは、ほぼ毎日足を運ぶ場所。今日も、山田さん特製メモを片手に、手馴れた様子で2人のお買い物がスタート。

やってきたのはand recipeが事務所を構える代々木上原にある〈Odakyu OX〉だ。小田急線沿線を中心に店舗を展開するこちらは、駅からすぐの利便性の高い立地はもちろんのこと、暮らしに寄り添う質の高いセレクトでいつもにぎわう。

「肉にしても魚にしても、いいものが置いてあるし、調味料もちゃんとしたものがそろっているので助かります。ちょっとした料理撮影だとか、レシピの試作で材料が足りないな、となったら即駆け込みます（笑）」（小池さん）

この日は、noteの連載「冷蔵庫にあるもんで」のレシピ記事作成のため必要な材料を買いに。山田さんの手書きメモを手に、効率よく店内を巡り必要なものを次々とカゴへ。

「みなさんも買い物リストって作ると思うんですけど、思いつくままにメモ書きしてしまっていませんか？僕の買い物メモは、スーパーのコーナー別にカテゴリーを分けて書き込めるようにしてあるんです。野菜、肉、魚、調味料…と、そのコーナーでパッと見て必要なものがわかる。これで、レタスを買ったあと、醤油を買って、あ、でもレモンもいるんだった……と野菜売り場に戻る、みたいなことを防げる。ちょっとしたスーパーの時短テクニックです（笑）」（山田さん）

欲しいものによって行くスーパーを使い分けて

必ずメモを持参して買い忘れナシ！

デイリーな利用だけでなくプロならではの視点でのスーパー選びも。

「例えばターキーを使うなど海外のレシピを作るときには〈日進ワールドデリカテッセン〉へ足を運んだり、いい魚が必要なときは鮮魚が充実している〈オオゼキ〉をのぞいたりも。海外のバターが欲しいときには〈成城石井〉へ行くとか、欲しいものによって使い分けていますね。あと、意外な穴場で渋谷にある〈MEGAドン・キホーテ〉の地下の生鮮売り場が充実していて便利！　刺身の〝つま〟だけ欲しいとか、そんなプロ仕様のアイテムがきちんとそろっているんです。いろいろなスーパーに足を運ぶと、意外な発見があって面白いですよね」（山田さん）

オダキュー オーエックス
Odakyu OX 代々木上原店

☎03-5790-5151 | 代々木上原

駅直結で便利な駅下スーパー。青果は農薬・化学肥料の使用を抑えた「有機JAS認証野菜」がそろう。老舗・名店の漬物や惣菜、地方の名産品などを幅広くそろえ、気軽にレアなおいしいものに出会えるセレクトも楽しい。東京都渋谷区西原3-8-5
10:00〜23:00　元日休

今日買ったものリスト

週に4回ほどのペースで更新しているレシピ紹介のため買い物。家にあるもので簡単にできるレシピがテーマだから、どこのスーパーでも気軽に買えるものを選んで作ってます。

- クラフト 100%パルメザンチーズ…1缶
- ノザキ コンビーフ…1缶
- ラ・モリサーナ スパゲッティ1.7㎜…1袋
- ソル・レオーネ ホールトマト缶…1缶
- たまねぎ…1袋
- パセリ…1袋
- にんにく…1ネット

……計7点

SUPERMARKET WONDERLAND!
#1 (MY FAVORITE)

プロたちの選りすぐりの9品×5ジャンル。

冷蔵庫の「定番品」を徹底比較。

つぶ感あり

(MISO)

味噌

麹がしっかり香るものから減塩タイプまで、よく見るものばかり。味噌汁など定番使いから隠し味まで使い分けたい味噌が勢ぞろい！

〈ますやみそ〉の
芳醇 合わせ味噌（無添加）

国産の大麦と米を使用した麦味噌、米味噌を合わせ、麹を混合し醸造した無添加の合わせ味噌。「シンプルに造られている、いいお味噌。お母さんの味のお味噌汁が作れます」(D)。500g 474円。☎0823-21-6643 取り扱い／イトーヨーカドー、マルエツなど

〈竹屋〉の
竹伝麹みそ

原料処理から包装に至る工程のほとんどを手作業により製造された国産大豆、国産米使用の麹味噌。「味はやさしめながら、ほんのちょっとでしっかり味がつきます。スープに入れてコク出しなどに」(C)。500g 950円。☎0266-52-4000 取り扱い／東急ストア、ピーコックなど

〈マルコメ〉の
贅沢に糀を使った甘みと深い旨みの生みそ 糀美人

国産米100％で贅沢に米糀を使ったやさしい甘みと深い旨みが特徴の無添加味噌。「糀の香りがしっかりするやさしい味わいです。お味噌汁など普段使いに最適。コスパもほどよい」(A)。650g 498円（参考価格）。☎0120-85-5420 取り扱い／イオン、サミットなど

〈ひかり味噌〉の
無添加 円熟こうじみそ

余計なものは加えず、味噌本来のおいしさを引き出した無添加味噌。「豆の旨みも塩気もしっかり。万人うけするおいしさ。煮込んでも旨みや香りが消えないから、鍋や煮込みに合います」(A)。750g 398円。☎03-5940-8850 取り扱い／イオン、マルエツなど

味：まろやか

味：シャープ

〈フンドーキン〉の
生詰無添加あわせみそ

米と麦の麹をたっぷり使い、麹の甘さがおいしく、すっきりとした味わい。「麹香のある、色の白い無添加合わせ味噌です。甘みが強い九州らしい味噌で、まろやかなやさしい味。麦のざらざら感も好きですね」(B)。850g 488円。☎0972-63-2111 取り扱い／西友、ベルク、文化堂など

〈マルコメ〉の
丸の内タニタ食堂の減塩みそ

〈タニタ食堂〉で使用している無添加の粒味噌。減塩味噌ながら高い麹歩合（20割）で甘みとコクのある味に。「減塩なのに味に妥協がなく素晴らしい！ 買いやすいお値段も◎。旨み、甘みが強めなので野菜と相性がいいです。豚汁にも」(A)。650g 498円。取り扱い／イオン、サミットなど

〈石野味噌〉の
特醸白味噌

1781年の創業以来、9代にわたり造り続けられる伝統の白味噌。京都らしい塩分低めの甘口味噌。「口当たりがよく、やわらかな甘み。グラタンやシチューの隠し味として使うとコクが出ます」(B)。300g 450円。☎0120-178115 取り扱い／ザ・ガーデン、クイーンズ伊勢丹など

〈イチビキ〉の
献立いろいろみそ

「名古屋の味」として親しまれるコクのある豆味噌に、米味噌をほどよくブレンドし、甘みを加えた万能味噌だれ。「豆味噌100％だと食べにくい方にもおすすめ。ペースト状なのでホイコーローや田楽のたれに」(B)。450g 310円。☎0120-35-3230 取り扱い／全国にて

〈マルコメ〉の
京懐石

熟成させた風味豊かな信州赤系味噌に、北海道の昆布、焼津の鰹節を中心にだしをブレンドした、上品な味わいの味噌。「忙しい時に便利なだし入り。溶けやすく、だしの風味も好み。気軽にサッとお味噌汁が作れて助かります」(C)。650g 598円。取り扱い／イオン、サミットなど

なめらか

Selectors

ジョーさん。 A
料理研究家。簡単でおいしいレシピが人気。Twitterのレシピ投稿も話題でフォロワー数は26万人超。スーパー大好きを公言し、高級スーパーから業務用スーパーまでフォロー。

谷尻純子 B
たにじり・じゅんこ／スーパーマーケットキュレーター。会社員として働く傍ら、ご当地スーパーのPRや企画などを行う。ご当地スーパーのサイトも運営。gotouchisuper.com

横峰沙弥香 C
よこみね・さやか／イラストレーター。家族の日常を描いたインスタグラムの絵日記が話題に。『Hanakoママ』にてレシピ連載をするなどオリジナル創作レシピには定評あり。

寮母あきこ D
りょうぼ・あきこ／広島某所の造船関係の寮で寮母をしている。ボリュームたっぷりの料理がインスタで大人気。著書『寮母あきこのガツンごはん』（マガジンハウス）が話題。

味噌・豆腐・醤油・納豆・卵。冷蔵庫の「ザ・定番品」、いつも同じものばかり買っていない？ 実は定番品こそ、バラエティの宝庫！
スーパーでよく見かける商品たちの中から、プロの方々がおすすめ品を選定。味のマトリックス化に挑戦しました。

photo : MEGUMI　text : Kana Umehara

豆腐［絹］

(SILKEN TOFU)

湯豆腐や味噌汁の具、冷奴…。日常使いしやすい絹を9品チョイス。トロトロ食感から食べ応えがあるものまでラインナップ！

硬さ：しっかり

硬さ：やわらか

豆味：あっさり

豆味：濃い

〈京禅庵〉の
京都伏見の名水　湯とうふ

京都・伏見の名水で仕込んだ湯豆腐専用のお豆腐。「量が多いからたっぷり使いたい時に便利です。もちろん湯豆腐に最適。そのほか、餡かけや麻婆豆腐にも使っています。豆腐が主役の夕ごはんの時はコレ」(C)。128円。☎0120-623-161（京都タンパク）取り扱い／マルエツ、イオンなど

〈太子食品工業〉の
箱入り娘

北海道産ユキホマレ大豆を100％使用し、出来たての味をそのままパッケージ。「なめらかな口当たりでありつつ、特筆すべきは崩れにくさ。麻婆豆腐はお店のような美しい仕上がり。餡かけ、揚げだし豆腐などにもよさそう」(C)。300円。☎0120-417-710　取り扱い／成城石井など

〈相模屋〉の
北海道産大豆 絹

北海道産大豆で作った旨みと甘みがたっぷりの豆腐。食感もよく、豆腐の味をじっくり堪能できる。「食材が厳選されているのに他の豆腐と価格の開きがないコスパが魅力。豆の味がしっかりでどんな料理にも合います」(A)。158円。☎0120-710-276　取り扱い／マルエツ、イオンなど

〈もぎ豆腐店〉の
絹ごし三之助

国産大豆と伊豆大島の海水から採取したにがりを使用した、職人手作りの絹ごし豆腐。「家族で大ファンです。豆腐の味をしっかり堪能したい時に買います。のどごし、風味、柔らかさ、どこをとっても完璧」(C)。290円。☎0120-102-312　取り扱い／イトーヨーカドー、ヤオコーなど

〈さとの雪食品〉の
美味しいとうふ

九州産フクユタカ大豆と、鳴門の海水が原料のにがりを使用。ほどよくミネラルが含まれるにがりが大豆の風味や甘みを引き立てる。「ちょうどいい硬さで扱いやすい。湯豆腐などに」(D)。175g×2パック 228円。☎0120-86-1212　取り扱い／いなげや、ライフ（首都圏）など

〈男前豆腐店〉の
特濃ケンちゃん

濃厚な味わいで〈男前豆腐店〉の人気No.1の商品。「小分け3パックで使いやすくお値段もお手頃。それなのにクリーミーでリッチな味わい。冷奴で豆腐の味を堪能してほしい！」(C)。90g×3パック 151円。☎0120-015-128　取り扱い／イオン、西友など

〈男前豆腐店〉の
やさしくとろけるケンちゃん

国産大豆を使用し、しっかりした味わいととろけるような食感が自慢。「なめらかな食感がたまりません。それでいて豆の風味をしっかり感じる濃厚さでいろんな薬味と相性よし。くちどけが大好きです」(B)。100g×3パック 151円。取り扱い／まいばすけっと、西友など

〈アサヒコ〉の
やわらか鍋豆腐

海水にがりを丹沢山系の清らかな伏流水でなめらかな食感に。味しみがよい鍋用豆腐。「とにかく、とろける食感が美味。熱が入るとより強調されるのでお鍋にぴったりです。これからの季節の定番アイテム」(A)。98円。☎0120-071625　取り扱い／相鉄ローゼンなど

〈アサヒコ〉の
安曇野なめらかとうふ

豆乳を微細化し、とてもなめらかな食感。90g×4パックの食べきりサイズなのもうれしい。「子どもやひとり暮らしにもちょうどいいサイズ感。大豆の味も濃くておいしい。60日間持つので買い置きにも便利ですね」(D)。148円。☎0120-071625　取り扱い／ベルクなど

※一部店舗では取り扱いがない場合があります。
価格は全て編集部調べです。

色：濃い

〈森山勇助商店〉の
木桶魂

3年間、杉の木桶の中で熟成した三年もろみを使用。かどの取れた味わい。「まろやかで甘みが強く、ステーキなどに合わせると旨みが引き立ちます。磯辺焼きに使うのも美味！」(C)。150㎖ 340円。☎0852-21-2165　取り扱い／フードストアあおき、スーパーサカガミなど

(SOY SAUCE)

醤油

地域で味の好みが分かれる醤油。
使いやすいスタンダードなものをベースに
甘め、しょっぱめをバランスよく。
料理によって使い分けたい！

〈笛木醤油〉の
金笛 減塩醤油

大きな9尺桶で熟成した味・香りのよい伝統の味。工程の最後に塩分を50％もカット。「減塩とは思えないしっかりとした味。刺身などに使うと、旨みはきちんと感じながら、塩分半分なのがうれしい」(D)。200㎖ 280円。☎049-297-0041　取り扱い／ヤオコー、サミットなど

〈ヤマサ醤油〉の
絹しょうゆ

生（なま）醤油と火入れ醤油の贅沢ブレンド。口当たりがやわらかく、余韻の旨みある本醸造醤油。「ツンとこないのに、醤油の香りはしっかりでコクが強いから安いお刺身でもおいしく変えてくれます」(A)。450㎖ 280円。☎0120-803-121　取り扱い／オーケー、イトーヨーカドーなど

〈フンドーキン〉の
あまくておいしい醤油

濃口醤油をベースに砂糖、本みりんで甘口仕上げに。かつお風味も効いているので旨みも抜群。「卵かけご飯がこれだけで高級な味に！　魚の煮付けや照り焼きも砂糖なしでも味が決まります」(C)。200㎖ 275円。☎0972-63-2111　取り扱い／イオン、イトーヨーカドーなど

塩味：弱め

塩味：強め

〈柴沼醤油醸造〉の
紫峰しょうゆ

伝統の蔵出し生醤油に天然かつおだしを加えた本格的な板前仕立て。香りや味を長期間楽しめる鮮度保持ボトル入り。「まろやかで風味豊かなだし醤油。少量でも味がグッと引き締まります。刺身や冷奴に」(B)。200㎖ 340円。☎029-821-2400　取り扱い／カスミ、イオン、ヤオコーなど

〈キッコーマン〉の
いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ

一滴単位から注ぐ量の調節ができる使いやすさと、鮮度を保つ機能を兼ね備えた密封ボトル。最後までフレッシュな味わいのまま使い切れるのがうれしい。「とにかくまろやか。コク、甘さが豊かなので、刺身、お寿司に」(A)。200㎖ 208円。☎0120-120-358　取り扱い／全国にて

〈井上醤油店〉の
井上 古式じょうゆ

一般的な仕込みより多めの国産丸大豆と小麦を、じっくり時間をかけて天然醸造。香り高く、幅広く使える。「我が家のレギュラー醤油がこちら。濃くて味がしっかりしているので少量でしっかり味が効くのがいい」(C)。360㎖ 530円。☎0854-56-0390　取り扱い／紀ノ国屋、三浦屋など

〈ニビシ醤油〉の
特級うまくち

本醸造醤油に九州らしい旨み、甘みを加えた贅沢な醤油は九州北部の定番の味。「旨みがかなりしっかり感じられるお醤油です。甘みも強めなので、これで煮物を作ると味に深みが出ます」(B)。1ℓ 415円。☎0120-797-888　取り扱い／北九州、福岡エリアの主要スーパー

〈ヤマサ醤油〉の
有機丸大豆の吟選しょうゆ

有機栽培の丸大豆と海水を自然乾燥させた天日塩のみを使い、伝統の技でじっくり仕上げたまろやかな風味とやさしい味わいが自慢。「主張しすぎず何にでも使いやすい。料理家仲間にも愛好者が多いです」(A)。1ℓ 495円。 取り扱い／オーケー、イトーヨーカドーなど

色：淡い

(NATTO)
納豆

個性がしっかりと区別できる納豆。
大粒、小粒など粒感はもちろん、
豆感の違いもしっかり吟味。
いつもと違う品も、お試しを。

大粒

〈あづま食品〉の
北海道大粒

北海道の大粒大豆、とよまさりを100％使用。大豆の旨みを引き出した、ふっくらとした食感で食べごたえ十分。「納豆は断然大粒派。この"ザ・大粒！"感は最高。大豆の味がしっかり感じられます」(C)。45g×2パック オープン価格。☎0120-002-118 取り扱い／全国（北海道除く）にて

〈オーサト〉の
雪誉

北海道の風味豊かな大粒大豆、ユキホマレを使用。コシのある食感と甘みの強さが特徴。「北海道産大豆100%なのにコスパも◎。豆の味だけでなく大豆のふっくらした食感もよく、白米ともなじみがいい」(A)。45g×3パック 168円。☎0120-317102 取り扱い／ライフ、西友など

〈川口納豆〉の
川口納豆

岩手、秋田、宮城などの国産大豆を使用。味、香りともにまろやかで食べやすいスタンダードな味。「安心の国産大豆の納豆です。中粒で歯ごたえがしっかり。大粒の豆がおいしいです」(B)。90g オープン価格。☎0228-54-2536 取り扱い／東急ストア、ザ・ガーデン 自由が丘など

〈大力納豆〉の
大力納豆

糖度の高い中粒大豆を使用。新潟県・魚沼の、湧き出る雪の伏流水で仕上げたふっくら感が自慢。「昔懐かしい味のする納豆です。量も多めなのでたっぷりと納豆をご飯にかけたい人におすすめです」(D)。85g オープン価格。☎0120-710548 取り扱い／新潟県内スーパーなど

〈登喜和食品〉の
雪しずか

納豆臭が少なく、クセのないしっとりとした味わい。珍しい北海道十勝産小粒大豆ユキシズカを使用。「しっかり一粒一粒の存在感があっていい。パスタや炒飯にも使えます」(D)。40g×3パック 158円。☎042-361-3171 取り扱い／ザ・ガーデン 自由が丘、イオンなど

豆感：やわらか

豆感：しっかり

〈ミツカン〉の
金のつぶ® たれたっぷり！
たまご醤油たれ

たっぷり10gの「たまご醤油たれ」付き。極小粒大豆を使用し、ご飯によく合う納豆に。「添付のたまご醤油たれの完成度が高く、納豆のにおいも抑えめなので、納豆が苦手な人でもいけそう！」(A)。40g×3パック 188円。☎0120-271-164 取り扱い／全国にて

〈タカノフーズ〉の
まろやか旨味ミニ3

やわらかく、まろやかな旨みのある飽きのこない定番の味。3種の昆布原料使用のまろやか昆布だし付き。「我が家の基本。冷蔵庫には切らさずストック。どこでも手に入るし、お値段も手頃な安心クオリティ」(C)。45g×3パック 182円。☎0120-030-710 取り扱い／全国にて

〈タカノフーズ〉の
極小粒ミニ3

しっかり発酵させ、糸と旨みを引き出したオーソドックスな味わい。極小大豆が薬味やご飯によくなじむ。「極小粒大豆が特徴的。納豆が苦手な夫も食べられます。まろやかなたれで癖なく食べやすい、我が家の定番品」(B)。50g×3パック 182円。☎0120-030-710 取り扱い／全国にて

〈ミツカン〉の
金のつぶ® 国産ひきわり

国産大豆100％使用のひきわり納豆。巻き寿司や蕎麦、汁物の具材など幅広く活用できる。「私は大粒派ですが夫と子どもたちはひきわり好き。なのでこちらも常にストックしている納豆です」(C)。40g×3パック 198円。☎0120-271-164（9:00〜17:00 土日祝を除く） 取り扱い／全国にて

小粒

黄身：濃厚

〈会田共同養鶏組合〉の
平飼いたまご

アニマルウェルフェア飼育を実践。飼料にこだわり、抗酸化力の高いアスタキサンチンを多く含んだ美容にもよい卵。「栄養価も高く、黄身が濃厚で美味！」(D)。10個入り500円、6個入り300円。☎0263-64-3133 取り扱い／オオゼキ（10個)、生活クラブデポー（6個）など

〈日本農産工業〉の
ヨード卵・光

際立つコクがなによりの魅力。生で食べても半熟でも美味。「今日はおいしい卵が食べたいという時に必ず買います。生の卵黄を使いたいなど、手を加えずに卵の味を楽しみたい時は絶対にコレ！」(C)。330円。☎045-224-3719 取り扱い／イトーヨーカドー、イオンなど

※12月初旬にパッケージがこちらに変わります。

〈セイアグリーシステム〉の
セイアグリー健康卵

清浄な農場で飼育され、自然由来の飼料を食べた健康な親鶏が生んだ卵だから安心。「サルモネラ菌対策をした体にやさしい卵です。親鶏の飼料に薬品を一切使ってないのも安心感があり、不安なく食べられる」(B)。300円。☎0766-64-2372 取り扱い／明治屋、もとまちユニオンなど

〈富士山ボートリー〉の
きよら グルメ仕立て

富士山麓のバナジウムを含んだ天然ミネラル水を与えた鶏から生まれた卵。トロリとした食感。「黄身の風味がすごく濃厚なので、卵かけご飯など、シンプルに味わう料理に使うと最高です」(B)。198円。☎0120-07-4105 取り扱い／イオン、マルエツなど

〈イセ食品〉の
伊勢の卵

中性脂肪値を下げる効果が期待できるEPA・DHAを含有した、日本初の機能性表示食品の卵。「少し高級ですが、いつもの卵にうれしい栄養素がプラス。お菓子作りにも使えるクセのなさで使いやすい」(A)。330円。☎0120-881-705 取り扱い／イオン、マルエツなど

白身：サラサラ

白身：弾力強い

〈中部飼料〉の
ごまたまご

卵黄にセサミンとビタミンEが入った卵。黄身の色が濃いのがおいしさの証。「高級卵に引けを取らない卵黄の濃厚さで、プルプルの黄身がたまりません。半熟のゆで卵にすると絶品です」(C)。238円。☎052-691-1113 取り扱い／イオン、ライフ、ヨークマートなど

〈サミット〉の
鮮度にこだわったたまごです。

その名の通り、鮮度に自信あり。採卵当日にパック詰めし、指定農場から毎日出荷。「採卵日が書いてあるので安心。冷蔵販売のみでフレッシュさが保たれているのも◎。新鮮なので黄身がプリッとしています」(A)。160円。☎03-3318-5151 取り扱い／サミットなど

(EGG)

卵

卵かけご飯に最適のサラサラタイプから半熟卵で食べたい濃厚タイプまで。飼育環境の違いや栄養価が高い卵も注目されています！

〈丸金〉の
パワーエッグ

榛名山麓のストレスフリーな環境で育てられた親鶏の卵。昭和50年から愛される変わらないコクと旨み。「黄身がまろやかでご飯、納豆とも相性◎。目玉焼きなら塩で十分！ 余計な味つけは必要なし」(C)。188円。☎0120-44-1105 取り扱い／スーパーサカガミ、京北スーパーなど

〈丸金〉の
農家の朝（平飼い有精卵）

清潔な平飼い鶏舎の日当たり良い部屋で飼育された親鶏から生まれた、こだわりの有精卵。「しっかりとしたコクがあり、深い味わい。飼料もこだわっているので生卵でも安心して使えます」(D)。380円。☎0120-44-1105 取り扱い／ナチュラルハウス、マルフジなど

黄身：さっぱり

photo : Yoshiko Watanabe
text : Mako Yamato

#1 無印良品 イオンモール堺北花田

2018年3月リニューアルオープン。〈無印良品〉初のスーパー併設店舗として約4,300㎡の広さを誇る。大阪の地野菜から、ロティサリーチキンなど店内調理の惣菜まで品ぞろえは幅広く、中でも丸ごとの魚介が並ぶ鮮魚売り場の人気は高い。
大阪府堺市北区東浅香山町4-1-12 イオンモール堺北花田1F
☎072-252-2444 10:00～21:00 無休

本当に役立つ情報はファンが持つ。

スーパーマニア対談。

「スーパーと正しく向き合えば、実り多き人生になる！」。
そう口をそろえるマニアのふたりが授ける、スーパーを楽しむ心得とは。

photo : Megumi Uchiyama　illustration : Manako Kuroneko　text : Asami Kumasaka

PROVERB of SUPERMARKET

スーパーマーケットは、文化だ。そして人だ！

菅原佳己（以下、菅原） スーパーって、「安さ」や「お得」というフォーカスがほとんどだったけど、最近ようやく、個性や文化的な面に光が当たってきて、うれしいですね。

立川志ら乃（以下、志ら乃） 菅原さんの専門分野のご当地スーパーは、土地柄もあって個性がわかりやすいけど、実は私たちの近所のスーパーだって、それぞれまったく特色が違いますよね。

菅原 それがおもしろさですよね。

志ら乃 ブランドが違えば当然のこと、同じブランドでも店舗が変われば、まるで違うスーパー。同じ店舗でも店長が代わると雰囲気が一変するし、さらに時間帯によっても違う表情になる。なんて魅惑的…（笑）。

菅原 ほんとに（笑）。あと、私がいつも思うのは、どんなに品ぞろえやオペレーションが良くても、清潔感がなかったり、店員さんの態度が良くないと、いいスーパーとはいえない。結局、人なんですよね。

志ら乃 店員さんがきびきび働いて、陳列の方法やラインナップに「いい店にするぞ！」とか「お客さんのために！」という思いや工夫を感じると、ぐっと心を掴まれますね。

菅原 私は店に入った瞬間の感覚を大事にしています。すがすがしい空気がぱーっと広がるスーパーは、きちんと管理された良店です。

トイレがきれいなスーパーは売り場も素晴らしい！

サッカー台（商品を袋に詰めるための台）が清潔なのは、店員教育の行き届いたいいスーパー！　と菅原さん。

PROVERB of SUPERMARKET

“好きなスーパーが近所にない”じゃない。好きなスーパーの近くに住め！

Check♡

家探しは、近くのスーパーをぜひ基準に！「食が変わることだから、生活が変わりますよ」（菅原さん）

菅原 普段よく行くのって結局、家から一番近いスーパーになりがちですよね。私は近所の〈マルエツプチ〉を“旦那”としてベースにし、たまに“素敵な彼”に会いに行く感覚で、少し遠くの〈成城石井〉や〈ユニオン〉に行くんですけど…。

志ら乃 スーパーの擬人化！

菅原 そうそう（笑）。でもね、そうなると、これからの住まい選びは、好きなスーパーの近所に住むのがすごく重要になってくると思う。

志ら乃 わかるな～。〈オーケー〉いいよね、って話すと「家の近くになくて～」と返されたりするんですが、「そうじゃない、自分が寄っていくんだ！」って叱りますもん（笑）。

菅原 スーパー選びは、安さ、オーガニック、高級路線など自分が大切にする価値観が反映されるし、生活の基盤だからこそ、人生を変えるインパクトがあると知ってほしいな。

志ら乃 本来の目的からいえば、ふつうに食品や日用品が買えればいいんだけど、品ぞろえが独特だったり、お惣菜の質が高かったり、特徴がひとつでもあると、「お！」とうれしくなって、また行っちゃう。

菅原 心の琴線に触れるスーパーに出合った時は胸キュンものですよね。まず自分の好きなスーパーを探してから住まいを選んだら、絶対に人生楽しくなりますよ！

菅原佳己

すがわら・よしみ／スーパーマーケット研究家。『日本全国ご当地スーパー 掘り出しの逸品』（講談社）などを上梓し、ご当地スーパーブームの火付け役として多数のメディアに出演。ベルギーのスーパーの保冷バッグ（写真）が出張でも活躍する。

立川志ら乃

たてかわ・しらの／落語家。真打。スーパーを題材にした新作落語やトークライブも開催するほどのスーパー好き。小売り業界向けのサイト、「ダイヤモンド・チェーンストア」で「スーパーマーケット徒然草」を連載中。〈ライフ〉のエコバッグを愛用。

PROVERB of SUPERMARKET

買いに行く人の状況とマッチするのがいいスーパーだ！

志ら乃　「いいスーパーの定義」を聞かれることってありませんか？

菅原　よくあります。求めるものはそれぞれだから「人によって違います」と、だいたい答えますね。

志ら乃　ですよね。前座の若手とよくスーパーに行くんですが、お金がない若手には、安くて量も多い店が問答無用で「いいスーパー」なんですよ。ある時、安売りスーパーで8個入り298円の冷凍ハンバーグを喜んで買う若手を、やや冷めた目で見ていた自分にハッとして「俺にもそういう時期があったのに…！」と。

菅原　真打になり、お金持ちになって変わってしまった、と（笑）。

志ら乃　そういうことです。今や私は〈成城石井〉にも平然と行きますから（笑）。もうひとつ、このあいだラジオで杉浦太陽さんが某小型スーパーを推していたのですが、品ぞろえの少なさがいいと。かみさんに醤油の買い物を頼まれても1種類しかないから「これじゃない」と言われることもないというのが衝撃的で。

菅原　おもしろいですね。品ぞろえは多い方がいいと思いがちだけど。

志ら乃　そうなんですよ！　自分もその固定観念に縛られていたと気づかされました。全員にとって素晴らしいスーパーなんてないんですよね。行く人の状況とマッチするのがいいスーパー。これが真理です。

10年前は特売しか目に入らなかった…。たとえ今は違っても、当時のベストはそのスーパー！

創業物語など背景を知ると、その店がより好きになります

PROVERB of SUPERMARKET

半額、値引きシール商品は堂々と買え！

志ら乃　私はお惣菜や弁当をよく買うので、賞味期限間近の半額や値引き商品をトレジャーハントのように楽しんでいます。でもなかには、これを「恥」と思う人がいる。

菅原　廃棄を減らしてスーパーにも環境にも貢献できるのにね。店が潤えば、価格にも還元されますし。

志ら乃　ほんとそれ！　たまに「仕入れの数を間違えたな…」というくらいモヤシが山積みになっていたりしますよね。そういう時は、モヤシを大量に買っておかずを考えます。協力する心がけが大事ですよ。

菅原　買う側のマナーも大切ですね。たとえば、牛乳を後ろから取るのは店に迷惑です。1日や2日の賞味期限の差なんて、ないようなもの。「前から取る」を徹底してほしい。

志ら乃　最近、食品ロス対策を頑張っているスーパーが増えましたね。

菅原　以前は、常に棚に商品がびっしり並んだ状態が業界の常識だったけど、今は生鮮品は特に「売り切る」意識を持つ店舗が多いと思います。だから、閉店間際に行くと商品が少ないこともある。そこにクレームをつけると、また元に戻ってしまう。志ら乃さんがおっしゃるように、お店とお客が協力していかないとね。

志ら乃　そうですよ。スーパーや地球を救う気持ちで、堂々と値引き商品を買ったらいいんです！

牛乳や卵は前（＝賞味期限の近いもの）から。生鮮品やお惣菜は値引きシールのものも。食品ロス対策！

VARIOUS TOPICS about SUPERMARKET

愛してやまない店はココ！スーパーよもやま話。

スーパーにハマったきっかけから、大好きなスーパー、それぞれの強みや味わい方、そして幻の宣伝カーまで…。マニアならではの角度で、スーパーの魅力を語り尽くします。

A ふたりの共通フェイバリットスーパー

吉池

☎03-3831-0141｜御徒町

魚介専門店として創業し、グローサリーや日用雑貨も扱う食料品店。「旬の鮮魚を全国から仕入れ、市場さながらの品ぞろえは圧巻。自慢の鮭は特製弁当でも味わえます！」(菅原さん)。「従業員の方のTwitterは入荷や特売の情報がわかるのでおすすめです。マンボウが入荷した時はビビりました（笑）」(志ら乃さん) 東京都台東区上野3-27-12 9:30〜20:00 無休

「丸ものの鮮魚も充実しています。鮭のラインナップは随一で、鮭フレークも人気です」(菅原さん)

菅原　私の出身は東京なんですが、結婚を機に住んだ愛知県でご当地スーパーを「異文化」として体験し、スーパーに夢中になりました。志ら乃さんはいつからスーパー好きに？

志ら乃　明確に興味を持ったのは5年ほど前です。それまで近所の〈オーケー〉を10年以上、何も考えずに利用していまして。ある時、別のスーパーの特売で、初めてハーゲンダッツのアイスを238円で買いました。ネットの底値と同じで満足していたんですが、数日後、〈オーケー〉で何気なく同じ商品を見たら、なんと通常価格で179円（編集部注：現在は199円です！）…！　衝撃で膝から崩れ落ちました。

菅原　10年も通っていたのに、〈オーケー〉の最大の特徴である「エブリデイ・ロープライス」を知らなかったんですね…。

志ら乃　いかに自分が雑に買い物をして、魅力を見落としていたか、思い知らされました。それからです、スーパーに本気で関わり始めたのは。

菅原　以前、〈吉池〉を好きな店として挙げていましたよね。実は実家から近くて、幼い頃からなじみがあり、私も大好きなんです。

志ら乃　上野で寄席がある時は必ず行きますね。ただ、私は地下の食料品売り場での買い物がほとんど。1階の鮮魚売り場も行かれます？

菅原　もちろんです。鮮魚売り場が〈吉池〉の顔ですから。生きたドジョウがいたり、水族館のようなカニの水槽があったり、見ているだけでもワクワクしますよ。ここは創業者の出身地である新潟県の食文化が色濃くて、推しはズバリ鮭！

志ら乃　鮭は地下の売り場にもいっぱい並んでますね。

菅原　新潟は鮭漁が盛んなんです。昔ながらの「山漬け」という方法で手間ひまかけて漬けられた鮭は、旨みがあって本当においしいですよ。

志ら乃　私の推しはお惣菜です。種類豊富でハズレがない。なかでも必ず買っちゃうのが、おこわ。山菜や五目、赤飯などいくつかあって、どれもめちゃくちゃうまいんです。

菅原　新潟だからお米もこだわりなんですよね。

志ら乃　あと、エビフライを卵でとじた大海老玉重は前座の子に買ってあげるとみんな大喜びします。

いろいろ巡ってスーパーの〝違い〟を堪能すべし。

菅原　スーパーの個性を楽しみたいなら、旗艦店巡りがおすすめです。

志ら乃　たしかに、旗艦店は各スーパーの象徴だから、特色や「やりたいこと」が詰まっていますよね。行っておくべき店はどこですか？

菅原　〈ライフ〉の本拠地である大阪の旗艦店はかなり個性的ですよ。首都圏の店舗とイメージが違うので、その差を比べてもおもしろいかも。

志ら乃　私は都内の〈オオゼキ〉38店舗の踏破を目指していますが、各店舗が独立していて品ぞろえも全然違うからおもしろい。たとえば魚介を豊洲から仕入れる〈菊川店〉は、寿司や鮮魚がピカイチ。まずは近所の店舗へ行ってから、松原の旗艦店を体感してほしいですね。1店だけで〈オオゼキ〉を理解した気になるなんて大間違い。いろいろ巡る楽しさは、ほかのスーパーでも同じです。

B ふたりのマイフェイバリット旗艦店

ライフ セントラルスクエア 西宮原店

☎06-6350-1161｜新大阪

本社と一体型の大型店。「日々のお買い物を、便利から、楽しいへ。」がコンセプト。「どーんと広くて、庶民的なものから高級なものや珍しいものまで一堂に会します。特に精肉売り場は肉が部位ごとに整然と並んでいて大興奮！　たこ焼きグッズの充実も土地柄」(菅原さん) 大阪府大阪市淀川区西宮原2-2-22 9:30〜24:00（2Fは〜21:00） 無休

「肉売り場の燦然たる輝き！　見たことのない部位の肉ばかりでテンション上がります」(菅原さん)

SUGAWARA's FAVORITE

オオゼキ 松原店

☎03-5355-3301｜松原

「喜客主義」を徹底し、各店舗の店長が個人店のように独自の店作りをする〈オオゼキ〉の本店。梅丘の〈寿司の美登利〉のテイクアウト店も。「客の『これが欲しい』の要望にすぐ応えてくれるのが特徴だから、アイテム数が半端じゃない。本店は生鮮食品の質が最高レベルといわれています」(志ら乃さん) 東京都世田谷区松原4-10-4 10:00〜21:00 無休

「商品に〝お客様のリクエストにお応えして〟というポップがついている商品も多数」(志ら乃さん)

TATEKAWA's FAVORITE

C ふたりが選ぶ、「これを買うならこのスーパーに行け！」

野菜なら…

フードストアあおき

静岡県を中心に展開し、都内は〈東京豊洲店〉のみ。担当者が市場で仕入れる珍しい野菜や果物も取りそろえ、「箱根西麓三島野菜」が冬のおすすめ。自社製品のアップルパイ、ロールケーキも人気。

肉なら…

オーケー

「高品質・Everyday Low Price」を掲げ、グローサリーは低価格を追求。またA4、A5規格の黒毛和牛を1頭単位で買い付け、希少部位も含めてリーズナブルに提供することでも注目を集める。

惣菜なら…

ヤオコー

埼玉県の食料品店〈八百幸商店〉が前身で、首都圏を中心に展開。デリカ部門は「食の専門店」を目指して独自商品の開発に日々取り組み、なかでも「手握りおはぎ」は、やさしい味わいのロングセラー。

菅原　みなとみらいの〈オーケー〉の旗艦店も素晴らしいですよね。吹き抜けになっていて、3階のイートインコーナーで名物の469円のピザを食べながら売り場を上から眺める、あの高揚感といったら（笑）。

志ら乃　私も行きたくなってきた!!

菅原　〈オーケー〉はお肉を特に頑張っているし、各スーパーが強みを磨いていますね。お惣菜は業界全体で力を入れていて、「お惣菜がおいしい＝いいスーパー」という消費者の評価にもつながりやすいです。

志ら乃　お惣菜は〈ヤオコー〉も満足度が高いです。特に〈八百幸 成城店〉は惣菜天国！　天井が高く厨房がガラス張りで高級レストランのよう。衣の薄いカキフライが絶品でした。

菅原　野菜はラインナップの豊富さで〈フードストアあおき〉がイチオシ。ここは静岡の高級スーパーで、普通の野菜から、見たことがない野菜までずらりと並びます。お魚もいいし、自社工房のお菓子もおいしい。

志ら乃　ピンポイントですが、〈オオゼキ 下北沢店〉も野菜に定評が。安くて新鮮で品ぞろえもいい。

菅原　「アボカドのハズレが少ない」との噂を聞いて気になっていました。近いうちに行って確かめないと！

志ら乃　あと、最近発見したのが、某おしゃれ輸入食品店で扱っている商品が〈業務スーパー〉でかなり安く売っていること。侮れませんね。

菅原　〈業務スーパー〉は、安さと業務用の印象が強いけど、輸入に強い神戸物産が運営していて、実は素敵な海外商品も多いんですよ。

志ら乃　牛乳パックを使ったオリジナルスイーツも人気ですよね。

菅原　そうそう。そのシリーズの巨大な水ようかんがのった「水ようかんカー」があるんですよ。

志ら乃　何ですかそれ！

菅原　世界に1台の宣伝カーで、日本全国を走り回っているらしくて。まだ一度も拝めていないけど…。

志ら乃　〈業務スーパー〉、ますます興味深い…。深掘り必須ですね。

商品との出会いは一期一会。損得にこだわらず楽しもう。

菅原　スーパーって、これまで話してきたような個性だけではなく、やっぱり実直さも大切です。近江商人が掲げた「売り手よし、買い手よし、世間よし」の「三方よし」のスピリットを持つ店は今後も強いはず。

志ら乃　スーパーも客も仕入れ先も幸せで、さらに商店自体が社会に貢献するものであれば理想的！

菅原　私たちにできるのは、地域密着型だったり、食品ロスを減らす対策をしたり、頑張っているスーパーを楽しみながら応援することですね。

志ら乃　「1円でも安いものを買う」気持ちでいると、とたんに買い物がつまらなくなるからやめた方がいい。たとえ今日買った牛乳が、明日20円安くなっていても「よし、店に貢献したぞ！」とか「話のネタになる！」と思えばいいんだから。

菅原　バイヤーが選りすぐったその日限りの商品もけっこうあるから、「一期一会」の気持ちで買い物するといいですよね。

志ら乃　まさに！　その商品を買いたいと心が動いた時に買える喜びを噛みしめて、スーパーの素晴らしさを満喫してほしいです！

田町の〈ライフ〉や錦糸町の〈ジャパンミート〉も惣菜がうまいよ～

神田の〈サミット〉、新橋駅の〈ユニオン〉も発見がいっぱい！

D マニアすら見たことのない幻の存在。〈業務スーパー〉の「水ようかんカー」！

今日もどこかで水ようかんと〈業務スーパー〉を宣伝している。見かけたらテンションぶち上がり。

〈業務スーパー〉の安さとボリュームを表現した「水ようかんカー」。パックから飛び出した約1トンの水ようかんを積載した衝撃のビジュアルで注目を集め、販売促進のために全国各地を走行中。「1台しかないから、めったに出会えない貴重な存在。いつかお目にかかりたい！」（菅原さん）。「実物も見たいけど、グッズが出たら必ず買います」（志ら乃さん）

人気スーパーの裏に、この人あり。

名物店主に会いに行く。

＃01　4月のテレビ登場回数は65本！

〈アキダイ 関町本店〉 秋葉弘道

あきば・ひろみち／埼玉県出身。高校時代、八百屋さんでのアルバイトでこの道に魅せられる。一度は会社員になるも、23歳で独立・開業。

西武新宿線・武蔵関駅から徒歩3分。駅前とは対照的に、店の周りは活気に満ちている。東京都練馬区関町北1-15-11　☎03-5991-3267　10:00～19:30（日9:00～18:30）　祝休

23歳で店を開いてから、目標はずっと「日本一の八百屋になる」。

野菜高騰、レジ袋廃止、そしてコロナ禍。私たちの生活に直結する出来事が起これば、この人の出番だ。2019年の流行語大賞に「軽減税率」がトップ10入りした際は、代表して表彰台にも立った。そんな全国区で知られるスーパーの店主、〈アキダイ〉の秋葉弘道さんに会いに西武新宿線に乗った。

「いらっしゃい！」と出迎えてくれたその声は、テレビで聞いたまんまの潰れた声。「23歳で店を開いてから毎日、声張ってるでしょ。もうこれが普通になっちゃったのよ（笑）」。そう言って豪快に笑う。店の前を車が通れば、「気をつけて～！」とお客さんに注意を促す。スタッフが野菜箱を抱えて値段を確認しに来れば、3秒と間を空けずに「225円だね」と即答する。スマホには取材の依頼がひっきりなし。その都度“無償”で丁寧に対応する。「“日本一の八百屋になる”という夢があるの。でも何がなんでも店を大きくしたいってわけじゃない。一緒に働くスタッフ、ずっと支えてくれた常連さん、仕入れ先。みんなが幸せになる店、が大前提だよ」。そう目を輝かせながら、今日も秋葉さんは声を張る。

1.隣の建物1階の〈あきとり〉では、焼き鳥やお弁当を販売。2階はフリースペースとして、誰にでも開放している。2.開店当時は30坪だった店も、現在では100坪を超える。3.高校時代、アルバイトとは思えないほど売り上げを伸ばし、「天才」と言われたことも。品質には絶対の自信を持つ。4.人気商品はスタッフが手作りする自家製漬け物「しょうちゃん漬」。

各スーパーの個性は実にさまざま。ただひとつ言えるのは、店主の個性が
色濃く反映される場所でもある、ということ。繁盛店へ導く店主の素顔に迫る！

photo : MEGUMI, Yoshiko Watanabe (P.46)
text : Yoshie Chokki, Mako Yamato (P.46)　edit : Yoshie Chokki

1.人気バラエティ番組に出演したこともあり、社長自身が握ったお寿司には、「激レアさんが握りました」のラベル。2.店は八ヶ岳の麓。駐車場には諏訪、名古屋、横浜、大宮など他県ナンバーの車も多数。3.オリジナルワイン「ベル・エキップ甲州」1,800円〜。4.週末限定、3分で売り切れる「歴史的メンチカツ」450円。ローカル産クラフトビールとともに。

02　マイクパフォーマンスで魅了する。

〈ひまわり市場〉那波秀和

なわ・ひでかず／神奈川県出身。水産市場での魚の卸業を経て、31歳でスーパーの雇われ店長に。社長就任後、約2年で黒字化を達成。

地産の食材を中心に「本当においしいものだけ」をセレクト。曜日ごとのイベントもお楽しみ。📍山梨県北杜市大泉町谷戸2008　☎0551-38-4744　🕘9:30〜19:00　休正月三が日ほか年6日休

八ヶ岳の麓で語られるのは
心が豊かになる物語。

“八ヶ岳寿司界のフランシスコ・ザビエル”浜さん、“ニッポンのワイン界を背負ってきた男”世界のヒライデ、“永遠の少女”こまっちゃん、“シニアイケメン”マツダ部長…。これ全部、店を支えるスタッフの紹介コピー。考えた人は誰かというと…。“八ヶ岳の松岡修造”こと、〈ひまわり市場〉社長の那波秀和さんだ。

「お客さんに笑顔で帰ってほしいから。そのためなら、なんだってします」。その言葉通り、商品に付けられたポップも思わずくすりとしてしまうものばかり。極め付きは店内に響くマイクパフォーマンス。がなり立てることも煽(あお)ることもなく、ただ淡々とした口調なのだが、気付けば誰もが聞き入っている。その理由は、生産者の熱い想いや購入者に寄り添った“あるある”エピソード、時には身の上話など、そこに物語があるからだ。「カラオケ同様、最初は誰も歌わないけれど、1人が歌い始めれば争奪戦。今ではスタッフみんな、やりたがるんです（笑）」。マイマイクを持てるのは社長特権。すぐに取り出せるパンツの左後ろのポケットが定位置だ。

03 SNSを駆使して若い世代にも発信。

〈フレンドフーズ〉 藤田 俊

ふじた・しゅん／IT系ベンチャー企業を経営しつつ、2018年7月からは3代目として社長に就任。

扱う調味料を積極的に使い、すべて店内調理の惣菜も充実。京都市営地下鉄北山駅から徒歩10分。京都府京都市左京区下鴨北園町10-6 ☎075-722-0451 10:00〜21:00 正月三が日

高い理念と情熱を受け継ぎ、メディアとして進化する。

閑静な住宅街に店を構える〈フレンドフーズ〉。「祖父が開業したのは1977年のこと。そこから徹底的にこだわった品ぞろえへと転向したのは2代目の父でした。体にいいもの、本当に必要とされているものは何かを考え、野菜の知識を得るためには農家に弟子入りする徹底ぶり。安心安全を追求しつつ、同時においしいことも大切。生産者も守りたいという理念で選んだ品物は、たとえ高くてもきちんと理由のあるものばかり。それは今も変わりません」と藤田さん。ところが、食への豊富な知識と情熱で店を切り盛りしてきた先代が病に倒れ、別業界で活躍していた藤田さんが跡を継ぐことになる。「父の理念はスタッフにも共有されていて、仕入れの大半は今も現場に任せています。ただこれまではアウトプットが弱かった」と藤田さん。いくらいいものを扱っても伝わらなければ意味がない。Facebook、Instagram、noteとSNSを使って社員みずからの発信を促し、形になりつつある。作り手の想いと共に、新たな商品との出合いをもたらす情報発信。それはスーパーマーケットという形のメディアでもあるのだ。

品質に絶対の自信があるものだけをそろえてます

我が子に食べさせたくないものは扱いません

1.店頭に並ぶのは上賀茂〈森田農園〉の京野菜や有機野菜。2.2019年末に閉店した錦市場の惣菜店〈錦小路 井上〉の味が途絶えるのは惜しいと、再販売にこぎつけた惣菜も並ぶ。3.精肉の美しさも見とれるほど。4.ひとつひとつ時間をかけて作ってきたPB商品の中でも「鶏と豚の基本スープ」300g 2,400円と「完熟赤山椒」10g 1,296円(各税込)は根強い人気商品。

photo : Kozo Takayama

#2 福島屋 秋葉原店

2016年オープン。羽村市を拠点とする人気スーパー〈福島屋〉の〈テイスティング・マーケット〉2号店として誕生。「食の大切さ」をテーマにした店内は、生産者の分かる野菜、牧場直送の原料で作るソフトクリームなど、食に誠実な品ぞろえが魅力。東京都千代田区外神田4-14-1 秋葉原UDX 1F
☎03-6206-4846　10:00〜20:00　不定休

その土地で愛される店がある！

魅惑のご当地スーパー。

その土地に暮らす人が主に利用する、地域に根ざしたスーパーが各地にある。エリアが変われば食料品や惣菜の品ぞろえも変わる、知られざる魅力が満載！

photo : Megumi Uchiyama (topic #1-3), Kazuhiro Tsushima (topic #4)　text : Yumiko Ikeda

巡れば見つかる掘り出し物。旅先ではスーパーへGO!

生鮮食品をはじめとするさまざまな食料品や日用品を求めて、誰もが日常的に利用するスーパーマーケット。旅行や出張で訪れた地のスーパーに立ち寄ると、同じ食料品でもパッケージデザインや、商品の見せ方や陳列の仕方がガラリと変わり、新鮮に感じることがありませんか？世界各地のスーパーをはじめ、47都道府県のスーパーを知り尽くし、ご当地スーパーに関する著書がある森井ユカさんに、ご当地スーパーの楽しみ方をうかがいました。

「その土地ならではのお惣菜があったり、地元で愛されている郷土料理を知ることができたり。そこで生活をしている人にとっては当たり前の食べ物やソウルフードが、お隣の県ではまったく知られていないなんてことも。土地の情報がたくさん詰まっているのがご当地スーパーのおもしろさ。個人商店に限らずチェーン系も独自色があり個性豊かです。見た目のデザインが素朴だったり味があったりと、土産物店にはない逸品を探すのも楽しいですよ」

訪れた先々で、スーパー巡りをとことん満喫するならば、知っておくべき4つのトピックをご紹介。スーパー目的で旅行する日がくるかも!?

Navigator
森井ユカ
もりい・ゆか／立体造形家、雑貨コレクター。著書に『地元スーパーのおいしいもの、旅をしながら見つけてきました。47都道府県！』(ダイヤモンド社) など。

TOPIC #1

ご当地スーパーは、まずは、乳製品、醤油、麩をチェック！

スーパーに必ず並んでいる定番食品の、乳製品、醤油、麩の3ジャンルは要チェック。生産量が少なく地元でしか流通しないものや、地域の人向けの味わいに仕上げた商品などが多く、土地の個性がよく表れている。「私の経験上、パッケージデザインが素敵だなと思うものは、もれなくおいしい」。地元の人にとっては当たり前でも、麩や醤油の使い方に驚くことも。

麩

半球型、棒状、輪切りにカットしたものなど。形や食べ方も地域ごとに異なる郷土食。

1.明治35年創業の老舗の逸品。新潟県新発田市の特産品に選ばれた麩。味噌汁、鍋、すき焼きなどに。4個入り200円 (参考価格) (宮村製麩所 ☎0254-20-8220)。2.ふーちゃんキャラクターでおなじみ。和洋中の料理に用いるレシピをwebで積極的に提案している。43g 160円 (敷島産業 ☎058-324-5131)。3.約30㎝の長さの棒状の麩。好みのサイズにカットしてラーメンに入れて食べるのが定番。2本入り200円 (お麩の松尾 ☎0172-27-4218)

乳製品

搾りたての生乳が原料の牛乳、ヨーグルト、バターはどれもが少量生産の希少品。

1.とろっと濃厚でなめらかな舌触り。酸味がまろやかで食べやすい。プレーン450g 340円 (税込) (ミルクファーム伊吹 ☎0749-58-0049)。2.芳醇なクリームの風味を味わえる乳白色のバター。200g 458円 (参考価格) (大内山酪農農業協同組合 ☎0598-72-2221)。3.昔ながらの伝統製法で低温殺菌する成分無調整牛乳。こっくりとした濃厚な味わい。懐かしのガラス瓶入り。各200㎖ 150円 (参考価格) (後藤牧場 ☎023-664-5004)

醤油

石川　2 丸大豆醤油 もろみの雫
佐賀　1 ばら本醸造 あまくち醤油
山口　3 松印醤油

東日本は濃口、九州は甘口など地域ごとに個性があり、食卓に欠かせない調味料。

1.花の名前が印象的な、唐津ではおなじみの醤油。九州の人の嗜好に合わせて、口あたりまろやかで甘口に仕上げてある。500㎖ 256円 (宮島醤油 ☎0120-836-101)。2.国産の大豆、小麦、海水塩を使用。能登スギ材の木桶で熟成させた、コクが自慢の濃口醤油。レトロなラベルデザインはお土産にも喜ばれる。120㎖ 380円 (直源醤油 ☎076-268-1113)。3.まろやかな甘みとコクがある濃口醤油。1ℓ 530円 (一馬本店 ☎0120-22-0018)

地元商店街の銘品や
大人も子供も大好きな
ソウルフードが自慢

カラダのことを考えて
無添加にこだわった
商品を次々開発中!

富山といえば昆布!
専門店並みの品ぞろえで
お土産にも重宝

TOPIC #2

ご当地料理の醍醐味は 惣菜コーナーに表れる!

ひときわご当地感があふれるのがお惣菜コーナー。海産物が名物のエリアでは魚介を使った惣菜をバラエティ豊かにそろえていたり、全国区ではない地元ならではの定番おかずや郷土料理が並んでいたり。「日持ちがしないものが多いので、帰り道の電車の中で食べる楽しみも。ネットでは手に入らない、行かないと買えないからこそ心をくすぐられます」

原信 女池店
新潟

☎025-281-0022

「地元の老舗菓子店の人気商品や、新潟市民のソウルフードである人気店のカレー唐揚げを置いたり。商店街と連携し活気があります」。アンガス牛を使った重量感があるハンバーグや、つまみの定番「塩するめ天ぷら」に天然塩を使うなど、こだわり満載。新潟県新潟市中央区女池上山2-3-3 9:00～24:00 無休 **1.**エンガトルテ各150円。クルミ入りキャラメルをクッキーでサンド。〈御菓子処すだ〉の看板商品。**2.**柔らか塩するめ天ぷら100g 178円。**3.**肉弾ハンバーグ1個298円。

ナガノヤ 瀬頭店
宮崎

☎0985-22-1280

自社農園でマンゴー作りにも取り組む。「お惣菜の野菜が新鮮! よい素材がリーズナブルなのが好印象。無添加にも積極的です」。焼肉のタレもチキン南蛮酢も無添加オリジナルで、お惣菜にも使用している。一番人気は無添加餃子。ダジャレありのユニークな商品名も地元の人から愛されている。宮崎県宮崎市瀬頭2-82 10:00～21:00 無休 **1.**ビリー南蛮酢390円。**2.**無添加万能 焼肉のたれ380円。**3.**逆転満塁ホームラン餃子299円。**4.**逆転ランニングホームラン餃子350円。

アルビス 大島店
☎0766-50-2300

昆布を使ったお惣菜が多彩なのは、消費量全国1、2位を争う県ならでは。「昆布ジメはスーパーの域を超えるおいしさ。カジキ、イカなど種類も豊富」。富山発祥の「とろろ昆布おにぎり」は、運動会や遠足のお弁当の定番として愛されている。富山県射水市本開発11 10:00～22:00 無休 **1.**ずっしり昆布巻にしん580円。**2.**黒作り398円。スルメイカの身を細切りにして、イカ墨、肝と和え熟成させた、塩辛のようなもの。**3.**黒とろろこんぶ258円。**4.**とろろ昆布おにぎり2個158円。

TOPIC #3

旅行に行ったら寄って帰ろう。お土産は地方スーパーで！

観光客向けにデザインされた商品が多く並ぶ土産物店に対して、スーパーには地元の人が日々愛用する"内容重視"のものがそろう。ご当地らしさが伝わるデザインは、そそられるものも多い。「同じ商品がお手頃価格で手に入ることもあります。デザイン性が高いもの、見た目は素朴でも内容が濃いものなど、渡す人を思い浮かべたお土産探しも楽しいですね」

山梨　いちやまマート　イッツモア塩部ショッピングセンター店

☎055-254-5700

日本有数のワインの産地・山梨では、お土産といえばワイン。「ワインのプロ、ソムリエにあたるコンセイエを頼れるのが心強い。好みに合わせて選んでくれます。何よりもリーズナブル！」。市場に出回らない地元消費用のワインに出合えることも。山梨県甲府市塩部1-1-10　9:30〜21:00　無休　1.まるき いろベリーA 1,800円（まるき葡萄酒）。2.甲州街道 栗原宿産ベリーA 1,600円（東晨洋酒）。3.トラディショナル リッチテイスト甲州1,600円（蒼龍葡萄酒）。

厚みのある品ぞろえの山梨メイドのワインはお値打ち価格が自慢

北海道　北雄（ほくゆう）ラッキー 山の手店

☎011-631-6336

「レトロなお菓子から日本離れしたビジュアルのレトルトカレーまで、手に取りたくなるデザインに興味がわきます」。北海道札幌市西区山の手1条7-1-28　9:00〜21:30　無休　1.らっきょのチキンスープカレー798円（タンゼンテクニカルプロダクト）。スープカレーの元祖とされる店。2.メルバトースト352円、3.北海道チーズのオイル漬け667円（共にノースファームストック）。4.しおA字フライ228円（坂商事）。道民は子供の頃から慣れ親しんだ塩味ビスケット。

お菓子もレトルトも目をひくデザインはインパクト大

徳島　オオキタ ポルト牟岐（むぎ）店

☎0884-72-3458

「海苔、トコブシを殻ごと甘く煮た流子（ながれこ）など、徳島は海産物の名産品が多いですね」。地元では、ちらし寿司や焼き魚に欠かせないのが、徳島を代表する柑橘のゆずを搾ったゆず酢。徳島県海部郡牟岐町大字中村字本村106-10　9:30〜20:00　第2水休　1.卓上のり398円（大野海苔）。甘辛い味がクセになる。2.美波町産ゆず酢1,800円。3.貝付流子味付缶詰1,550円（角田商店）。醤油ベースのタレで甘く煮たトコブシ。4.太刀魚みりん干658円（泉源）。

漁業が盛んな牟岐町では滋味深い味わいの海産物をチョイス

神奈川　スズキヤ 逗子駅前店

☎046-871-3315

「三浦や鎌倉産の野菜、湘南しらすなど、県内ブランドが多彩なのが神奈川。豊富にそろっているのがこちらのスーパー」。地元のレストランやベーカリーのポップアップ店が不定期で出るのも名物。神奈川県逗子市逗子1-4-1　9:00〜23:00　無休　1.漁師のお惣菜 オイル煮各398円（かながわ水産）。2.三浦ピクルス580円（高梨農園）。3.ブイヤベース魚介セット980円。4.ブイヤベーススープの素450円。鍋で3と一緒に煮込めば本格的なブイヤベースに。

海の幸も山の幸も神奈川ブランドに目移り必至！

1.別子飴336円（別子飴本舗）。昔ながらの飴菓子。2.ローズヒップドリンク380円、イチゴのフルーツサンド680円、MIXフルーツサンド398円。3.三代目店主の杉浦大西洋さん。4.手書きのPOPはスタッフ作。5.屋外にカフェスペースがある。6.店内厨房で調理する惣菜。

いちごやいちえ

一期家一笑

愛知

☎0532-52-9657

八百屋、スーパーを経て、三代目が野菜と果物ありきの今のスタイルのスーパーに。子育て世代がほっとできる場所があったらと作ったカフェスペースはまさに憩いの場。店で扱う旬の野菜たっぷりの弁当も作れば、パンも店内で焼き上げる。好きなものを買い、店先に設けたカフェスペースでくつろぐ誰もが笑顔になれる場所だ。近日、さらに拡大するカフェスペースも期待大！ 愛知県豊橋市下地町境田67-3 11:00〜17:00 日祝休

TOPIC #4

愛知のカフェ併設 個性派スーパーへ。

森井さんが、買い物をする場所以上に注目しているのが、愛知の2つのスーパー。「イートインスペースを超えるゆったりとした空間が新新。カフェスペースで食事やお茶をするために、スーパーを訪れる人もいるほどです」。もちろんのことながら、スーパー内やカフェの厨房で調理している安心感もある。愛知に行った折には、ハシゴして楽しむのもアリ!?

ナゴヤ キッチュ エ ビオ

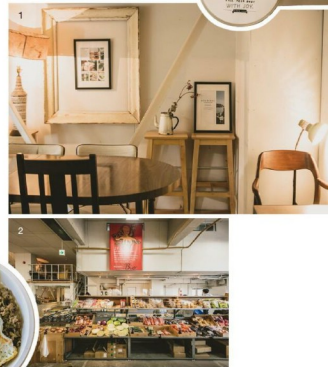
愛知

☎052-265-5850

今年9月、公園内に大規模な商業施設が誕生して注目を集める、久屋大通公園に面して立つのがこちら。天井高があり海外のスーパーを彷彿とさせるスタイリッシュな雰囲気がただよう。中2階に設けた2つのカフェスペースは、ソファやスタイルの異なる椅子が並ぶ、ゆっくりとくつろげる場。オーガニック食材などこだわりの品を扱うのと同様、おいしいひとときを過ごせる。愛知県名古屋市中区丸の内3-6-21 10:00〜20:00 無休

1.カフェスペースは店内2カ所、どちらも中2階にあり、1階のスーパーを見下ろせる。2・4.1階は、地場野菜などの青果が中心。2階は、鮮魚と精肉、調味料など。3.カフェスペースの利用は、店内の〈Cafe Rob〉で購入したメニューのみ。一番人気のガパオライス600円。

photo : Kozo Takayama

美しいスーパー。

イオンスタイル碑文谷

#3

2016年、ダイエーから〈イオンスタイル〉としてリニューアル。その際に誕生したのがこのリカーエリア。ワインをはじめとしたリカーが約1,600アイテムそろうほか、メッセージカード、グラスなど、お酒を楽しむライフスタイルが提案されている。東京都目黒区碑文谷4-1-1　03-3710-1111　9:00〜22:00（一部売り場は異なる）　不定休

森井ユカさん
おすすめ！

スーパー激戦区・麻布十番へ。

P.48でご当地スーパーの魅力をうかがったスーパーマーケットマニアの森井ユカさんが、“東京のスーパー天国といえば…”と教えてくださったのが、麻布十番エリア。創業100年を誇る老舗スーパーから、24時間営業の便利スーパー、海外の香り漂うスーパーまで、店の雰囲気、品ぞろえ、主力商品など個性さまざまなスーパーが並ぶ、日本屈指のスーパー激戦区！散歩がてら楽しめる目的別スーパー巡りコースもお教えいただきました。大きめのエコバッグ持参でハシゴしてみよう！

A グランドフードホール 六本木店

兵庫県芦屋に本店を構える、“シェフがいるデリ”が評判の、レストランも併設した食のテーマパーク。和洋中ある本格的なデリは、彩りが美しく栄養バランスも◎。東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイドB2 ☎03-6455-5470 11:00～20:00（レストラン～21:00） 月休

B リンコス 六本木ヒルズ店

一日中買い物ができる頼もしい味方。鮮度と産地にこだわりありの有機野菜や京野菜、豊洲で仕入れるクオリティの高い鮮魚などがそろう。惣菜、弁当類は充実の品ぞろえ。フレッシュベーカリーを併設しているのも重宝。東京都港区六本木6-11-1 ☎03-3478-1665 24時間営業 無休

C ビオセボン 麻布十番店

フランス・パリ発のオーガニックスーパーの日本旗艦店がこちら。日常使いできるカジュアルな価格で、オーガニックのある暮らしを提案。直輸入チーズや量り売り品など、ほかにはない品ぞろえが魅力。東京都港区麻布十番2-9-2 ☎03-6435-4356 9:00～22:00 無休

D ピカール 麻布十番店

フランス生まれの冷凍食品専門店。皿に盛り付けるだけでOKの華やかなオードブルから、レンジやオーブンで仕上げる一品料理まで、約380種類の品ぞろえ。サクサク＆しっとりのクロワッサンは不動の人気。東京都港区麻布十番2-9-2 ☎080-9183-9239 10:00～22:00 無休

E ナショナル麻布

世界各国からセレクトした輸入商品を数多くそろえ、眺めているだけでも楽しい。ジャケ買いしたくなるポップなデザインも豊富。セルフマシーンでその場ですりつぶして作るピーナッツバターは、格別のおいしさ。東京都港区南麻布4-5-2 ☎03-3442-3181 9:00～20:00 無休

F スーパーナニワヤ

創業100年の老舗のスーパーで、店舗はこちらの1軒のみ。社長が自らセリ落とした一頭買いの和牛を店内で精肉している。惣菜のおいしさが評判で、モモ、サーロインなど部位を選べるローストビーフの人気が高い。東京都港区麻布十番3-9-5 ☎03-3451-6485 10:00～22:00 無休

G 成城石井 麻布十番店

日本全国のみならず世界各国から選りすぐりのおいしい品々をラインナップ。2階の直営ワインバー〈Le Bar a Vin 52〉では、成城石井セレクトの約90種類のワインと、生ハムや一品料理を味わえる。東京都港区麻布十番2-2-10 麻布十番スクエア1F ☎03-5439-6401 24時間営業 無休

H 日進ワールドデリカテッセン

創業100年のソーセージ・ハム製造会社が母体。牛、豚、鶏、羊の精肉の幅広さと自社製ハム類が自慢。大使館関係者をはじめ外国人の利用率が高く、商品のサイズが大きくてお得。2階は1フロアすべてワインスペース。東京都港区東麻布2-32-13 ☎03-3583-4586 9:00～21:00 無休

森井ユカさんおすすめ！ スーパーお散歩ルート

RECOMMENDED ROUTE #1

輸入商品多し。異国情緒を満喫する！

「海外気分を味わうならこのルート。Cで掘り出し物のビオワインがあったらラッキー！　英語だらけのPOPのEはまるでアメリカ。駐在員ファミリー御用達のHはビッグサイズ豊富でお得感アリ！」

RECOMMENDED ROUTE #2

A → D → F

デリが充実。自宅パーティするなら！

「自宅パーティの買い物はこの3軒で完璧。繊細で美しいデリが多いAは試食もOK。Dはオーブンで焼くだけのミニパイやミニエクレアがおすすめ。Fのローストビーフとポテサラはハマること必至」

RECOMMENDED ROUTE #3

A → B → G

買い物＋αな欲張りコース！

「森美術館とTOHOシネマズが同じ敷地内にあるA。24時間営業な上に〈六本木 蔦屋書店〉と直結しているB。Gも24時間営業で2階には直営のワインバーも。買い物と合わせ技で楽しめる3軒ですね」

illustration : Bob Foundation　text : Yumiko Ikeda

※この企画で紹介している商品は、一部店舗でのみ取り扱いのものも含まれます。また、一部品切れの場合もありますので、ご了承ください。
※商品のパッケージは2020年10月30日時点のものです。仕様が変更になる場合がありますので、ご了承ください。

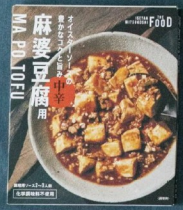
SUPERMARKET'S PRIVATE BRAND GUIDE

PB大全

プライベートブランド

各スーパーが力を入れるプライベートブランドを大解剖。

食材や製法はもちろん、メーカーと共同開発したり、
自社工場にこだわったり。各店独自の展開を見せる
プライベートブランドの魅力に迫る！

photo : Kenya Abe, Natsumi Kakuto　styling : Yui Otani
text : Wako Kanashiro, Ayano Sakai, Yoshie Chokki　edit : Yoshie Chokki

TOPVALU（トップバリュ）

1994年に高品質&低価格を両立させた前身の「トップバリュー」が誕生し、現在は計4ブランドに。〈マックスバリュ〉など10,000店舗以上のグループ店舗で取り扱う。（トップバリュお客さまサービス係 ☎0120-28-4196）

ÆON ｜ 人々の暮らしに寄り添う品ぞろえ。

#1 AEON（イオン）

ここがすごい！

これで300kcal以下！ 低糖質・低脂質フードはおまかせ。

E 間食にグッドな21kcalのスープ。

国産卵やワカメをかつおだしと合わせたスープ。旨みあふれる味わいは、小腹を満たしたいときや食卓の一皿におすすめ。1杯21kcalという罪悪感のなさもいいところ。「たまごがふわふわ たまごスープ」5袋入り258円。

F 気分転換にはビターチョコを。

カカオ85%の一口サイズチョコ。芳醇な香りが口いっぱいに広がるガツンとビターな一粒は、気分をリフレッシュしたいときのおやつやお菓子作りにも。「ひとくちカカオ85%ブラックチョコレート」125g 238円。

C お米の代わりや料理の具材に！

細かく刻んだ冷凍のカリフラワー。シャキッと食べ応え抜群で、噛むほどにあふれだす甘味はお米に通ずる。カレーなどの具としても多彩に使える万能品だ。「お米のかわりに食べる カリフラワー」300g 248円。

D とろんと具沢山で低カロリー。

ごま油の香りとコショウが効いた、中華丼のあん。5種の野菜と鶏肉・豚肉で仕立て、一部大豆も使用する。糖質4g、タンパク質4.3gという優秀さで、カロリーも85kcalと控えめ。「低糖質 中華丼」1人前120g 98円。

A 広い飲み口としゃれたボトルも◎。

お茶を発酵させて作るコンブチャ。ショウガとレモン風味のこちらは、まろやかな酸味ですっきり。ローズヒップベリーとバタフライピーライム味も。「コンブチャ ジンジャーレモン」230㎖ 198円（一部店舗のみで販売）。

B 腸内環境を支えるヨーグルト。

生きて腸まで届くビフィズス菌を配合した、国内におけるPBのヨーグルトで初となる機能性表示食品。クリーミーでクセがなく、ハチミツや果物との相性も◎。「脂肪をひかえたビフィズスプレーンヨーグルト」450g 128円。

国内に約600店舗を展開する総合スーパー〈イオン〉。1974年に母体であるイオングループからプライベートブランド(PB)が始まって46年、「良い商品をより低価格で」というコンセプトはそのままに、時代によって変わりゆくニーズに応えてきた。

現在扱うPBは4つ。環境に配慮した「トップバリュ グリーンアイ」や、産地・製法にこだわる高品質ブランド「トップバリュ セレクト」、低価格を追求した「トップバリュベストプライス」と、それぞれの価値観に沿ったアイテムを提案している。そしてPBスタート時からの考えを受け継ぐ代表的なブランドが、生活品質の向上を掲げた「トップバリュ」である。その魅力は取り入れやすい手頃さと、自分のライフスタイルに合ったアイテムが見つかること。

家電や雑貨もそろえるが、とりわけ食に関わるアイテムは3800種を超える充実ぶりだ。なかでも時短を極めた調理キットやユニークな冷凍食品は「トップバリュ」ならでは。10分ほどで一食分の料理や食卓のメインにもなる手の込んだ一皿が作れたり、ダイエット中にお米の代わりにもなるカット野菜など私たちの生活を支えるアイデアは尽きない。

ライフスタイルが多様化するいまこそ、理想の暮らしをサポートしてくれるこんな存在を心強く思う。

E 面倒な野菜のカット時間を短縮。

一口大に切られたキャベツとブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、ジャガイモがイン。そのままコンソメなどのスープの素と煮込むだけで具沢山な一品ができる。「5種の野菜ミックス 野菜スープの具」200g 158円。

C ジューシーな冷凍ストロベリー。

自然解凍してから袋を開けると、甘い香りがふわり。甘酸っぱく濃厚な果肉は、そのまま食べるのはもちろん、ヨーグルトやスムージーのトッピングにも使える。「アンデスのふもとで育った ストロベリー」150g 178円。

A たった5分でワンプレートが完成。

約5分温めるだけという手軽さに驚き！ ボリューミーなハンバーグとチキンライスのほか、カレーマヨであえたカリフラワーとホウレン草の副菜付き。「チキンライスと デミグラスソースハンバーグ」1人前300g 298円。

F 約10分で本格キーマのできあがり。

野菜もカット済み、具材を炒めてソースをあえるだけという手軽さの冷蔵キット。洗いものが少なくなるのもうれしい。「クッキット マイルドな辛さ彩り野菜のキーマカレー」2人前680円（一部店舗のみで販売）。

D レンジで作れるアクアパッツァ。

レンジでそのまま温めれば完成。大ぶりな赤魚とムール貝の旨みに、レモン風味の爽やかなソースが重なる。野菜もたっぷり入っており、2人で食べてもよさそうな量。「赤魚と彩り野菜のアクアパッツァ」1人前305g 498円。

B 食卓にもう一品欲しいときはこれ。

ほくほくっとしたジャガイモの味わいに、ほんのりハーブが香る。ほどよい塩気は、洋食のつけ合わせやお酒のお供にもぴったり。凍ったまま電子レンジで約3分。「北海道産皮付きポテト ハーブソルト味」130g 128円。

創業100年の全国的老舗スーパー。

#2 イトーヨーカドー

セブンプレミアム
SEVENPREMIUM

セブンアンドアイグループ独自のPBとして、2007年5月に誕生。従来の低価格路線の常識を覆し、"価値"重視の安心安全な商品を開発・提供。食品から暮らしの品まで、幅広くそろう。（イトーヨーカドー ☎03-6238-2111）

ここがすごい！

一人暮らしのかゆいところに手が届く！

E 添えるだけで"お店の味"に早変わり。

厳選された柚子と青唐辛子を丁寧にブレンド。辛味と柚子の香りがクセになる。鍋や煮物、焼き物に添えれば、たちまちお店の味に変身！「柚子こしょう」40g 118円。

C ご飯に混ぜるだけの絶品鶏釜めし。

鶏肉と7種の具材が入った素をご飯に混ぜるだけで、本格的な鶏釜めしが完成。鰹と昆布エキスの旨みが利いた、コク深い味わいが美味。「鶏釜めしの素」167g 158円。

A 沖縄の黒糖を使用したまろやかな甘さ。

沖縄県産黒糖を使用し、ハチミツを加えたまろやかな味わい。あんみつ、みつ豆、くずもちなどに合わせて楽しんで。使いやすい逆さ倒立ボトル。「黒みつ」200g 248円。

F ご飯と卵だけで本格的なチャーハンに。

ご飯と卵だけ用意すればOKの、かんたん便利なチャーハンの素。海老、かまぼこ、ねぎ、玉ねぎ、人参の5種の具材入り。「五目チャーハンの素」9.1g×3袋91円。

D 晩酌のお供に、料理アレンジに大活躍。

本場四川の搾菜を使用し、現地で乳酸発酵。従来品より塩分を抑えているから、おかずはもちろん料理にも使える優れもの。「おつまみにもおいしい搾菜」100g 168円。

B サラダやスープが引き立つ名脇役！

こんがりとした香ばしいおいしさと、ザクザク食感が楽しいクルトン。これひとつで、サラダやスープの味をぐんと引き立ててくれる。「クルトンプレーン」40g 98円。

関東・東京地方を中心に20都道府県に店舗を持つ、今年で創業100年を迎えた〈イトーヨーカドー〉。「もっと安全なものをお届けしたい」との想いから、品質や価格にこだわりながら、"いいもの"を提供する独自の取り組みを展開。例えば、全国を回って探し出した生産者たちの国産ブランド「顔が見える食品。」や、売れ残った食品を堆肥にして野菜を作る、「セブンファーム」で育てた商品を販売するなど、毎日を豊かにするオリジナル商品が評判だ。

なかでも人気なのが、PBの「セブンプレミアム」。生活を「より豊かに・楽しく・便利に」することがコンセプトの商品は、たった49アイテムからスタートし、現在では4つのブランドに4000以上のアイテムをそろえるまでに成長！ 少量サイズのお惣菜から、料理のちょい足しに最適なトッピング、本格的な味わいになる気の利いた調味料など、一人暮らしにもぴったりの食品が目白押し。さらに、上質な原料とこだわりの技術で仕上げた「セブンプレミアムゴールド」や、便利で使いやすく環境にもやさしい生活雑貨「セブンプレミアムライフスタイル」も展開。多様化する生活のニーズにきめ細かく応える食品や暮らしの品々が、私たちの毎日に快適さと彩りを添えてくれる。

ヘルシーで安心安全な食材が充実！

#3 ライフ

ライフナチュラル
LIFE NATURAL

体に優しい素材や製法で、健康や自然志向をサポートしてくれる商品が充実している、〈ライフ〉で人気のPB。12月よりブランド名が「ビオラル」に変わり、パッケージも一新。（ライフ ☎0120-480-968）

E 無塩せきだから肉本来の味を楽しめる。

製造工程で亜硝酸塩などの発色剤を使わない"無塩せき"だから、豚肉そのものの味わいをしっかり楽しめる。保存料不使用。「無塩せき あらびきウインナー」100g 198円。

C 有機トマトの自然な旨みが凝縮。

真っ赤に完熟した有機トマトと、有機リンゴ酢、有機砂糖を使用して作ったケチャップ。酸味を抑えた、まろやかな味わい。「有機JAS トマトケチャップ」300g 189円。

A 味も価格も◎なPBの自然派ワイン。

オーガニック認定団体から認定された有機栽培ぶどう100%使用のスペイン産自然派ワイン。軽やかな味わいで飲み疲れしない。「アデルム シャルドネ」750mℓ 698円。

F 鶏の飼料にまでこだわった赤玉たまご。

非遺伝子組み換えのとうもろこしと大豆粕を飼料主原料にした、鶏舎内を自由に動き回って育った元気な鶏が産んだたまご。「やさしい平飼いたまご」6個入り 298円。

D 健康志向の高い人注目の食材もPBで。

栄養たっぷりで低糖質な、香ばしくプチプチの食感が楽しいスーパーフード。PBならお手頃価格で、気軽にサラダや料理にトッピングできる。「キヌア」120g 358円。

B 有機栽培オリーブの香りが格別。

イタリアで大切に栽培された有機オリーブを100％使用。オリーブの実を低温でゆっくり搾った、香り豊かな風味。「有機 エクストラバージンオリーブオイル」270g 798円。

近畿圏・首都圏で、国内277店舗を展開する大手スーパーマーケット。ブランドロゴの四つ葉のクローバーには、「安全・安心」「信頼の価格」「おいしさ」「お客様の笑顔」の4つの誓いが込められている。〈ライフ〉ではそのコンセプトをもとに、4つのPBを展開。特に注目なのが、オーガニック志向が広がる今の時代感を捉えた「ライフナチュラル」（12月より「ビオラル」というブランド名に一新）のアイテムだ。オーガニック、ヘルシー、ローカル、サステナビリティをテーマに、自然の恵みを気軽に取り入れて、健康で美しくなれる豊かな暮らしに合った商品を提案。合成着色料や保存料無添加の練り物やハム類などの加工品をはじめ、有機栽培の野菜や米、大豆が原料の調味料が充実するほか、キヌアやアマランサスといったスーパーフードなど、意識高めのアイテムまでラインナップ！ シンプルなパッケージデザインで、食卓やキッチン周りのインテリアを損ねないのもうれしい。

12月19日には〈ライフ〉がプロデュースする「オーガニック」「ローカル」「ヘルシー」「サステナビリティ」がコンセプトのナチュラルストア〈ビオラル〉の、首都圏初となる〈ビオラル丸井吉祥寺店〉がグランドオープン。オーガニックな暮らしのアイテムから目が離せない。

SEIYU | “お墨付き”の商品を低価格で提供。

4 西友 SEIYU

みなさまのお墨付き

一般消費者100名以上が参加する消費者テストで、支持率80%以上を得たものだけを商品化。発売後も定期的に消費者テストを実施して、支持率80%以下になれば改良・終売となる。（西友 ☎0120-360-373）

A. 一般的に価格が高めの赤たまごも低価格で提供。ビタミンEが豊富でコクのある味わいを楽しめる。「うまみの赤たまご」6個入り145円。**B.** 生きて腸まで届く、乳酸菌Bb12菌入り。ワンコイン以下の価格で、ダイエット中の常備食にも最適。「プレーンヨーグルト［プロバイオティクス］」400g 99円。**C.** 生きて腸まで届く乳酸菌Bb12、生乳20%を使用。安定剤不使用で安心。コクはあるのに後味スッキリ！ 「飲むヨーグルト」1,000g 178円。**D.** まろやかで自然な甘みの生乳100%の無調整牛乳。ヨーグルトと一緒に並べたい、爽やかなパッケージデザイン。「牛乳 成分無調整」500mℓ 125円。**E.** カマンベールチーズを配合した、クリーミーで深いコクのある味わい。おやつやワインなどのおつまみに、冷蔵庫に忍ばせておきたい一品。「クリーミーチーズ カマンベール入り」6個入り100g 178円。**F.** 北海道産生乳100%使用で、トーストに料理にバター本来の贅沢な風味が味わえる。牛のイラストもキュート。「北海道バター」200g 368円。

〝エブリデーロープライス（毎日低価格）〟を掲げる、東京都を拠点に全国329店舗を展開する〈西友〉。「毎日の低価格」と「魅力的な特売」は、徹底した業務の効率化とテクノロジーの導入により実現させているのだとか。生鮮品はフレッシュさにこだわり、全国7500名以上の生産者と契約した野菜を扱うなど、鮮度と品ぞろえを充実。低価格ながらも健康的で、品質のいい商品を提供している。

そんな企業努力がより注がれているのが、大好評のPB「みなさまのお墨付き」のアイテムたち。食品から日用品まで約1100アイテムを展開。消費者が参加するテストを突破した、お墨付きを得た商品だけを取りそろえているため、味や品質への安心感と信頼度は抜群。PB商品の「安かろう悪かろう」を覆すブランディングで、2013年にはグッドデザイン賞も受賞。特に、牛柄モチーフの乳製品は思わず手に取りたくなるかわいさ。11月16日に登場した「みなさまのお墨付き」初の無添加化粧品シリーズでは、ハンドクリームや化粧水など全9アイテムを展開。今後さらに商品が増える予定だとか。もうひとつのPB「きほんのき」は、シンプルで無駄がなく、とことん低価格にこだわった日用品が勢ぞろい。訪れるたび、お得で満足度の高いアイテムに出会える。

人気3スーパーでこだわりのPBを展開。

ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス

#5 U.S.M.Holdings

イータイム
eatime

"「食時」をもっと楽しく" をコンセプトに、おいしさを追求し、さまざまな地域の食文化や逸品に焦点を当て、高品質でお値頃価格を目指す。（ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス ☎0120-691426）

A. ミルキーでジューシーな水牛モッツァレラチーズを使った、トマトの酸味とパルミジャーノの風味を利かせた本格的な味わい。〈L'ARTE（ラルテ）三軒茶屋〉井上シェフが監修。「水牛モッツァレッラとトマトの調和を味わうマルゲリータ」1枚680円。**B.** イタリア・グラニャーノの老舗パスタ製造メーカー〈リグオーリ社〉が製造。もちもちの食感。「パスタ発祥の地グラニャーノが認めた本格リングイネ」500g 298円。**C.** 九州・五島灘の海水を濃縮し、平釜でゆっくりと炊きあげまろやかな味わいに。「素材になじみやすい平釜炊きのおいしい塩」500g 158円。**D.** シチリアの伝統的なショートパスタ。「シチリアで愛されるソースがよく絡む本格カザレッチェ」500g 298円。**E.** マルツァニーノ種の旨みと甘みを活かしたホールトマト。爽やかで濃厚な味わい。「そのまま食べてもおいしいホールトマト」400g 198円。**F.** 南イタリアのベネヴェント産のオルティチェ種だけを使用。爽やかな香りの「ひとかけで美味しさ深まるオリーブオイル」228g 980円。

首都圏に展開する、〈マルエツ〉302店舗、〈カスミ〉190店舗、〈マックスバリュ関東〉32店舗の3社スーパーマーケットを運営する〈U.S.M.Holdings〉。「新しい価値の提供」と「期待以上のお客さま満足」を目指した商品とサービスを提供している。2017年からスタートしたPB「eatime」は、"「食時」をもっと楽しく。"がコンセプト。おいしさを追求し、さまざまな地域の食文化や逸品に焦点を当てた、高い品質とお値頃価格のアイテムを約100品展開。高品質な食材を使った、ちょっと贅沢な味わいの食品や調味料のバリエーションが充実している。

例えばパスタなら、スパゲッティーニやフェデリーニをはじめ、パッケリやカザレッチェなど珍しい種類までラインナップ。自宅で本格的なイタリアンに挑戦できるのがうれしい。「ひとかけで美味しさ深まるオリーブオイル」や「そのまま食べてもおいしいホールトマト」といった、味の想像力をかき立てるネーミングにもオリジナリティが満載。手になじみのいいパッケージも、上質でリッチな気分に。PB商品を使って作るご当地グルメレシピやアレンジレシピなど、「eatime」の公式サイトも見応えたっぷり。食の時間はもちろん、食を通して今までにない"いい時間"をもたらしてくれる。

A HÓME CÓORDY
⇀ AEON

ELECTRIC

B HÓME CÓORDY
⇀ AEON

A.あたため機能の強弱と解凍、3つに絞ったシンプルな電子レンジ。目盛り部分が光って見やすいのも◎。「光るタイマー電子レンジ ヨコ開き」17L HC-MR0117 ホワイト 11.3kg 5,980円。B.厚さ3㎜の極厚釜でお米をふっくら炊き上げる。スタイリッシュなデザインにも注目。「マイコン炊飯ジャー3合炊き」6,980円。

BAG

A ikari
⇀ ikari

B TOPVALU
⇀ AEON

C SEIYU ORIGINAL
⇀ SEIYU

D QUEEN'S ISETAN ORIGINAL
⇀ QUEEN'S ISETAN

A.サブバッグとして持つのにちょうどいいサイズ。「いかりオリジナル ミニバッグ」1,000円。B.本体部分にリサイクル原料50%使用。「マイバッグ Mサイズ」150円。C.〈エイブルアート・カンパニー〉とコラボしたエコバッグ。売上げの一部は障がいのあるアーティストの支援に使われる。「エコバッグ しろくま」大187円。D.メッセージの意味は、"バッグよ、女王様を守りたまえ。そして地球も守ってね"。「ポケッタブルバッグ」1,200円。

あれもこれも。食品以外でも見つけたPBアイテム。

BATH & TOILET

C SMILE LIFE
⇀ LIFE

A KIRKLAND SIGNATURE
⇀ COSTCO

B KIRKLAND SIGNATURE
⇀ COSTCO

A.ジェルボールタイプの衣料用洗剤。「カークランドシグネチャー ウルトラクリーンランドリーパック」152個入り2,468円（税込）。B.丈夫で厚みがある2枚重ねがうれしい。「カークランドシグネチャー バスティッシュ」30ロール2,098円（税込）。C.温泉のもつ含有成分を配合。別府や有馬などの名湯をイメージした、5種類がセットに。湯めぐり気分を楽しもう。「薬用湯めぐり入浴剤」10包入り298円。

KITCHEN

E SEVENPREMIUM
→ ITOYOKADO

C HÓME CÓORDY
→ AEON

A.海外ものっぽいルックスが買い！「ジッパーバッグ Mグリーン」3枚入り98円。「ジッパーバッグ S レッド」4枚入り98円。B.先端がシリコン製になっていて、調理器具を傷つけにくいのが特徴。「シリコーントング」780円。C.無水調理はこれひとつで。「鋳物ホーロー鍋 ブラック」22cm 4,980円。D.「鋳物ホーロー鍋 レッド」20cm 3,980円。E.シリコン製で調理器具に傷がつきにくく、長くても軽いので取り回しが楽ちん。「シリコーン菜箸」480円。F.フタを外せばそのままレンジやオーブンで調理が可能。「耐熱ガラス保存容器 正方形S」300mℓ 298円、「耐熱ガラス保存容器 正方形M」500mℓ 348円。

A HÓME CÓORDY
→ AEON

B SEVENPREMIUM
→ ITOYOKADO

F HÓME CÓORDY
→ AEON

D HÓME CÓORDY
→ AEON

家電や家具までそろう〈イオン〉、
美容アイテムが充実の〈イトーヨーカドー〉、
そして各店の個性が出るエコバッグまで。
食品以外にもPBアイテムはこんなにあるんです！

ANTI VIRUS

A TOPVALU
→ AEON

B TOPVALU
→ AEON

C SMILE LIFE
→ LIFE

A.薄型のウレタンパッドにより、形が崩れにくく美しい見た目をキープ。「ブラの工場で作ったレースマスク」1枚入り880円。B.敏感肌でも安心。「手にやさしい ノンアルコールタイプ 除菌 ウエットティシュー」45枚入り×3個 298円。C.幅が広くやわらかい構造のゴムがうれしい。「耳にやさしいソフトマスク 小さめサイズ」45枚＋3枚980円。

COSMETICS

A SEVENPREMIUM
→ ITOYOKADO

A.濃密な美容液を含んだシートマスクで、冬の乾燥対策もバッチリ。「フェイスマスク高保湿」32枚入り980円。B.オーガニック認証のスキンケアシリーズ。「geo organics オイルインハンドクリーム ローズ系アロマの香り」50g 1,200円。C.3層構造で毛羽立ちにくく、ふんわりとした使い心地。赤ちゃんの肌にも使える。「ふんわりコットンパフ」150枚入り 175円。

TOPVALU
B グリーンアイ
オーガニック
→ AEON

C SEVENPREMIUM
→ ITOYOKADO

高品質スーパー

たまにはちょっとリッチに。
クオリティの高さはお墨付き。

Precce FOOD MARKET プレッセ｜暮らしにそっと寄り添う商品がたくさん。

#6 Precce
プレッセ

東急ストアプラス
Tokyu Store Plus

スタートは1958年。「こんな商品があったら」という多様化するニーズに応え、現在のブランド名になったのは2012年。約500品目を展開。赤いスクエアのマークが目印。（東急ストア www.tokyu-store.co.jp）

ここがすごい！

朝食をおいしくする"ご飯のお供"が勢ぞろい。

G 口溶けがやわらかい有明海産の焼きのり。

旬の一番はじめに摘み取ったのりを使用。開けた瞬間から磯の香りが漂い、食欲をそそられる。「有明海産一番摘み焼のり卓上」8切56枚入り478円。

E 塩分控えめで体にやさしい浅漬け。

国産の白菜を使った塩分25%カットの白菜漬け。シャキシャキの白菜の食感とさっぱりした味わいが小気味いい。「減塩白菜漬」80g 148円。

C 煮崩れしにくく、滑らかな食感がクセに。

京都の地下水を使用した国産大豆100%のお豆腐。鍋に入れるのはもちろん、麻婆豆腐や冷奴にしても美味。「TSP 京都 絹とうふ」320g 138円。

A 天然醸造ならではの香りとまろやかさ。

昔ながらの木樽仕込みで、手間暇かけて醸造された醤油。ワンタッチボトルで鮮度をキープ。「国産丸大豆醤油木樽天然醸造三年仕込」200mℓ 298円。

H ひとり暮らしにうれしい少量サイズの「つや姫」。

「つや姫」の少量チャック付きパック。場所を取らず、持ち運びも可能でひとり暮らしにはうれしいサイズ。「TSP 山形県産つや姫」900g 690円。

F 48時間漬け込んで旨みをぎゅっと凝縮。

宮城の酒造〈一ノ蔵〉の酒粕を使用したオリジナルの漬けダレがおいしさの秘密。酒粕は拭き取らずに焼くと香り立つ逸品に。「赤魚粕漬」2切れ398円。

D 風味豊かな羅臼昆布が料理に奥行きをプラス。

ネバリのあるがごめ昆布とコクのある羅臼昆布の風味が抜群の相性を見せる。化学調味料無添加もうれしい。「羅臼とろろがごめ昆布入り」25g 328円。

B 緑豊かな自然の中で育まれた新鮮たまご。

信頼のおける生産者を限定。にわとりの餌は非遺伝子組み換えとうもろこしを使用。"TKG"でいただくと絶品。「愛川町のたまご」6個入り170円。

東急沿線に住む人の暮らしを支える〈東急ストア〉。田園調布などに展開する高級業態〈プレッセ〉と合わせると、その数は87店舗。東京の西側のエリアに住む人にとっては、おなじみの存在だ。

PBは2種類。ひとつは"お値打ち商品"がコンセプトの「Vマークバリュープラス」。これは〈Odakyu OX〉や〈京王ストア〉といった私鉄系スーパーと共同開発したシリーズで、展開するアイテムは日用雑貨や酒類まで多岐にわたる。

もうひとつは今回紹介する"価値ある商品"がコンセプトの「東急ストアプラス」。これは〈東急ストア〉のオリジナルで、品質や健康に配慮された商品がずらり。特に注目は、"朝ごはんのお供"。上記の商品だけでなく、梅干しや緑茶、飲むヨーグルト、のりの佃煮、九州産の青汁まで。どれも開発経緯や商品情報、アレルギー食材などが分かりやすく、安心していただける。

また、同じ「東急ストアプラス」の「手紙のついた野菜と果物」にも注目を。これは商品についているQRコードを読み取ると、生産者からの手紙を読むことができるというもの。さらに、私たちが返事を書くこともでき、応援したい気持ちを直接伝えることも可能。一方通行ではないやり取りが生む新しいPBのカタチ。これからが楽しみだ。

QUEEN'S ISETAN ｜ ワンランク上の出合いがある場所。

#7 QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹

質をとことん追求する〈QUEEN'S ISETAN〉には、旬のもので作るリッチなデリや全国から探してきた肉・野菜など、選りすぐりのアイテムが並ぶ。

こちらのバイヤーたちが展開するPB「ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD」（ミツコシイセタン ザ・フード）のレトルト食品もその一つで、具沢山なスープやだしが効いたパスタソースは、食材の色合いやおいしさを生かした本格派だ。贅沢な素材使いにも、日ごろからさまざまに目利きしてきた彼らのこだわりがうかがえる。さらに、キッチンを彩るビジュアルも惹かれる理由。ギフトにもおすすめだが、気分が高まるパッケージは自分のためにもストックしておきたい。

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD（ミツコシイセタン ザ・フード）

"食と向き合い、顧客の好奇心に応える"という想いのもとバイヤーが厳選。コーヒーや調味料など全国を巡って原料や製法を吟味した高品質な商品をラインナップ。（クイーンズ伊勢丹 www.im-food.co.jp）

A. ひよこ豆やレンズ豆をトマトピューレで煮込んだ一品。ボリューミーかつ118kcalというのも◎。「4種の豆のミネストローネ」200g 350円。**B.** オイスターソースのコクが染みる、ほどよい辛さの麻婆豆腐の素。好みの豆腐などと合わせて。「麻婆豆腐用 中辛」120g 298円。**C.** とろんと濃厚で、コーンの食感が楽しい。「つぶつぶコーンスープ」220g 280円。**D.** ぶなしめじ、マッシュルーム、しいたけの食感が豊か。「3種のきのこの濃厚クリームソース」140g 320円。**E.** ピリッとアサリの旨味あふれる白ワイン仕立てのボンゴレソース。「あさりの風味豊かなボンゴレビアンコ」105g 320円。**F.** 具材の味が生きるチンジャオロースの素。「青椒肉絲」95g 298円。

作り手と繋がるオーガニックスーパー。

#8 NaturalHouse

1978年に創業した〈NaturalHouse〉は、日本におけるオーガニックスーパーの先駆け。オーガニック・ローカル・サステナブルを掲げ、持続可能な循環型社会を目指している。店頭には協働生産者と厳選した産地・栽培方法が明確な原料を使い、伝統的な製法で作ったオリジナル商品も多く並ぶ。「プレミアムシリーズ」も同じく、協働生産者の農産物で作る「大地の想い」など7カテゴリーで多彩なオーガニックライフを提案。加工品やベビーフードもそろえるが、特に調味料は私たちの生活に欠かせないもの。素材と向き合って丁寧に作られた品々は、料理のおいしさをあと押ししてくれる。

プレミアムシリーズ

信頼する作り手と食品などを製造。昔ながらの製法で作る日本の伝統調味料「蔵人（くらんちゅ）」、塩分や糖分、脂肪を控えた「SALUTE！」ほか計7カテゴリーに分かれている。（青山本店直通 ☎03-3498-2277）

A. 協働生産者の国産有機大豆を使用。卵不使用、コレステロールもゼロ。「NHソイマヨ」200g 500円。**B.** 舌触りがよく味わい深い一品は、料理のアクセントに◎。「NH有機ケチャップ（砂糖不使用タイプ）」300g 572円。**C.** 有機栽培のゴマを鰹節などのだしで仕上げた濃厚な一本。「ナチュラルハウスの胡麻ドレッシング」300㎖ 767円。**D.** 食塩・化学調味料を使わず、むろあじ節や日高昆布など8品の旨味を凝縮。「NH八種の旨味 和風だし」8g×14袋1,026円。**E.** 兵庫の醤油蔵〈大徳醤油〉で1年以上熟成。「NH国産有機醤油」200㎖ 626円。**F.** きゅっと心地いい苦味があとを引く。料理やドリンクに。「NHオーガニックレモン果汁100％」180㎖ 562円（各税込）。

大容量スーパー

パーティサイズや大容量のお得なPB商品が充実！

アメリカ発の会員制倉庫型店。

#9 COSTCO（コストコ）

カークランドシグネチャー KIRKLAND SIGNATURE

アメリカで最も支持されているPBのひとつで、国内外の有名ブランドとともに製品を開発・販売。食品、生活雑貨など約1,000アイテムを展開している。（コストコ ホールセール ジャパン ☎0570-032-600）

A 圧倒的なボリュームの本格的なティラミス。

濃厚で上品な甘さとたっぷり入ったマスカルポーネチーズのコクが絶品な、定番人気のスイーツ。「ティラミス・ドルチェ」1,500g 1,380円。

B コクと塩味が絶妙な、贅沢な味わいの巨大ピザ。

一部に水牛のモッツァレラを使用。ローストトマトのオイル漬けの塩味を効かせた本格的な味わい。「丸型ピザ パンチェッタ＆モッツァレラ」1,498円。

C ベーコンの存在感抜群！食べ応えのある定番サラダ。

シャキシャキのロメインレタスに、ブロック状のベーコンがたっぷり。大きなクルトンも食べ応え◎。「クラシックベーコンシーザーサラダ」540g 998円。

D ステーキやアラビアータと好相性な赤ワイン。

ブラックベリーやカシスのフルーティさと樽熟成由来のバニラの香りが特徴の赤ワイン。「ソノマ ジンファンデル」750mℓ 1,898円。

E パーティの主役は丸ごと1羽の熱々チキン。

オリジナルスパイスで味つけしたあと、専用オーブンで余計な脂を落として仕上げる。ジューシーなおいしさが大人気。「ロティサリーチキン」1羽699円。

F 電子レンジで手軽に完成。定番のパーティおやつ。

1袋93gのボリュームで、電子レンジで作れる手軽さも魅力。飽きのこないバター味に手が止まらない。「電子レンジ用ポップコーン」44袋4.1kg 1,680円。

G コストコラヴァーがリピートする人気商品。

ふんわりもちもちな食感を楽しめるプチサイズのパン。ファンから絶大な人気の、コストコを代表する人気商品。「ディナーロール」36個458円。

H ピリ辛ソースが海老と相性抜群のワインのアテ。

ボイルされた大きな海老が30尾以上入った、ワインが進む逸品。ほんのり辛いカクテルソースが美味。「シュリンプカクテル」585g 1,880円（全て税込）。

日本初上陸から早21年。現在では国内に27倉庫店を構える、アメリカ発の会員制の大型倉庫店〈コストコ〉。広い敷地の売場に、山積みになった日用雑貨や大容量の食料品などがひしめき、海外のマーケットを訪れた気分で買い物を満喫できる。〈コストコ〉で人気上位の大半を占めるのが、PB「カークランドシグネチャー」のアイテムの数々だ。なんといっても、味、品質、量、価格が魅力的なものばかりで、気づけばカートの中がPBアイテムだらけ…なんてことに。

その「カークランドシグネチャー」の代表格が、「ロティサリーチキン」や「ディナーロール」など。大人数でシェアしても十分なボリュームで、味も本格的。これから増える、年末年始のホームパーティにもぴったり。実は、「ロティサリーチキン」は発売当時から徐々に増量していて、現在は当初よりも大きい1・3kgに！どのPBアイテムも常に向上と進化を続け、幅広い世代に愛されるロングセラー商品を数多く生み出している。さらに、味や量のみならず、素材やパッケージも改良を続けサステナブルなものにしていくなど、時代のニーズもアイテムに反映。フードコートの名物・ホットドッグも長年愛されるPBアイテムのひとつ。買い物終わりにご賞味あれ！

自社工場製品

加工食品や冷凍食品、調味料、飲料など、国内のグループ工場で製造する商品をはじめ、世界約40カ国から輸入する"世界の本物"の商品をPBとして展開。プロ仕様の量と安さが魅力。（神戸物産 ☎0120-808-348）

プロの品質とプロの価格 業務スーパー | プロ仕様の高品質な商品を低価格で提供。

#10 業務スーパー

ここがすごい！

コーヒータイムが楽しくなる品々。

G アイスコーヒー派にうれしい深煎り豆。

ベトナム＆ブラジル産コーヒー豆の苦味とコクを堪能。カフェオレにもよく合う深煎りタイプ。「アイスコーヒーブレンド（粉）」極深煎り360g 275円。

E 使いやすくて食べやすい、おつまみにも最適な一品。

国産鶏むね肉をやわらかく仕上げ、さっぱりとした塩味とスモークの薫りがそそる逸品。おかずやおつまみにも。「スモークチキンスライス」1kg 895円。

C 風味豊かな天然酵母の食パンで贅沢モーニング。

天然酵母使用のふっくらやわらかな食感と、ほのかな練乳の甘さが特徴。ちぎって食べると小麦の風味が際立っておすすめ。「天然酵母食パン」1本228円。

A 薫香とバジルの風味が大人な味わい。

自社の養鶏場で育てた鶏肉を使用し、桜チップで燻製。スモーキーな香りとバジルが口の中に広がる。「鶏屋さんのハーブウインナー」500g 277円。

H 食後のお楽しみはSNSでも話題の冷凍ケーキ。

数種ある冷凍ケーキの中でも一番人気がこれ。クリームチーズの程よい酸味と、コクのある味わいが美味。「リッチチーズケーキ」500g 348円。

F 光沢感あるパッケージがスタイリッシュ。

ブラジル＆タンザニア産の厳選アラビカ豆100％使用。酸味と深いコク、甘い香りが魅力。「ラグジュアリッチキリマンジャロブレンド（粉）」中煎り400g 368円。

D 牛肉の旨みを楽しめるさくさく絶品コロッケ。

1個あたり約30円！　牛肉粗ミンチの食感と旨みを楽しめ、外はサックサクで中はほっこり。自家製生パン粉使用。「牛すじコロッケ」10個入り288円。

B おやつにおつまみに！大人気の細切りポテト。

ベルギーから直輸入。1kg入りでコスパ最強！　同価格で、さまざまなカットも販売。「フライドポテト（シューストリングカット）」1kg 195円。

ここ数年、テレビで特集を組まれたりムック本やレシピ本が発売されたりと、話題の〈業務スーパー〉。その名の通り、業者向けの大容量アイテムが種類豊富にそろい、安く手に入ることで人気を呼んでいる。安さの秘密は、問屋を通さずにメーカーから直接仕入れて流通経費をカットし、海外商品はまとめ買いして安く提供していること。広告費はかけず、段ボール陳列などで店舗運営のコストを削減し、低価格を実現している。

"毎日がお買い得"を謳う〈業務スーパー〉の中で、特にリピーターが多いのが、自社グループ工場で製造されるPB商品だ。自社の養鶏場で育てた鶏を原料とした商品をはじめ、大人気の牛乳パックシリーズなど、コストを削減しつつおいしさにこだわったPB商品はその数、輸入品もあわせて約1500品！　海外から直輸入する"本場の味"も、驚きの価格で見つかる。

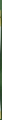
冷凍の惣菜やスイーツも種類豊富で、大容量でも保存がきくから、ひとり暮らしにもおすすめ。コロッケをサンドイッチにしたり、ケーキにひと手間加えてコーヒータイムのお供にするなど、さまざまなアレンジを楽しめるのもボリューム満点な〈業務スーパー〉の魅力。店内いっぱいに散らばるお得な商品から、お気に入りを見つけよう。

11

TSURUYA（ツルヤ）

長野県

TSURUYA

地元の生産者やメーカーと共同開発し、化学調味料不使用、塩分カットなど素材や製法にこだわった商品が約2,000以上。一部の商品はオンラインでも購入可能。（ツルヤ通信販売部 ☎0120-116831※9:30～19:00）

D　C　B　A

ここがすごい！

友達にも自宅にも。持ち帰りたい信州土産がずらり。

A.信州産えのき茸を使用し、チューブに入った便利な「ボトル入りなめ茸」。270g 339円。**B.**〈丸山珈琲〉の豆から抽出したコーヒーを蜜に練り込んだ「珈琲かりんとう」。大人の味わいでクセになる。75g 179円。**C.**信州産小麦と蕎麦粉を使用した「石臼挽き信州七割生そば」。2人前299円。**D.**生野菜と好相性。「デリシャスディップソース 信州味噌マヨ風」。200㎖ 299円。**E.**ファンの多い定番「信州おやき」。野沢菜・切干大根各99円。**F.**ひらたけ、舞茸、ぶなしめじ、エリンギの「信州産4種のきのこ 炊き込みご飯の素」。お米2合用199円。**G.**甘じょっぱさがあとを引く「直火焼ひとくち煎餅 信州蔵づめ味噌味」。179円。**H.**ご飯のお供に「やわらか野沢菜漬 わさび風味」。200g 189円。**I.**ツルヤ蔵づめ味噌を使用した大人のスナック「小魚味噌くるみ」。105g 299円。**J.**半生仕上げのドライフルーツ「ひとくち信州プラム」。40g 269円。

F　E

J　I　H　G

軽井沢に行くと伝えれば、必ず「ツルヤ行く？」と聞かれる。それはまるで、ハワイに行くと伝えると「ホールフーズ行く？」と聞かれるのと同じように。そう、その土地ならではの魅力的なスーパーは、旅の目的地にもなる。

長野県内全域で35店舗のみ展開（今月初めて他県に進出！ 詳細はP.70）という、ご当地スーパーとしては驚くほどの知名度を誇る〈ツルヤ〉。その魅力は、なんといっても豊富なPB商品だ。思わず試してみたくなるレトルト、調味料、冷凍食品などの商品が広大な売り場のあちこちに置かれ、ワクワクが止まらない。

ツーリストが訪れて楽しい理由は、もうひとつ。それは、PBに信州産の食材を使った〝ご当地土産〟になる名品が多いこと。有名なのは、通年で50種以上が作られるというジャム類や、砂糖や水を一切加えていない果汁100％の「信州リンゴジュース」シリーズ。いつ誰に贈っても喜ばれる〝鉄板〟であり、〈ツルヤ〉の〝入門編〟ともいえる名物だ。だが、どっぷりその魅力にハマり出すのは、二度、三度と足を運び、自分だけの〝推し〟アイテムを見つけてから。訪れる度に新しい出会いがあるゆえ、気づけば1時間以上滞在していた、お会計が1万円超え、なんてこともしょっちゅう。〈ツルヤ〉愛は、一度火がつけばもう止まらない。

マルエー | 地元ならではの食材をお届け。

#13 マルエー 石川県

スマイルコレクション

石川県内に27店舗を展開する〈マルエー〉。2013年にスタートさせたPBは、「ふるさと」「おねうち」「りくつな」（金沢弁で「うまいことできてる」「かしこい」の意味）の3シリーズから構成。（マルエー ☎076-272-0152）

石川県のおいしい食材、鮮度にこだわった「ふるさと」シリーズのひとつ、世界農業遺産にも指定された「能登の里山里海」で育まれたお米。しっとりとした品のある甘みが特徴。「能登棚田米こしひかり」2kg 1,080円。

スーパー価格で全国発送も。

#14 ファミリーストアさとう 岐阜県

さとうオリジナル

地元の製造メーカーとコラボし、「あげづけ」や「こもとうふ」など伝統の味や地産の素材を使った商品をベースに開発。飛騨高山の食材がそろうオンラインショップも充実。（ファミリーストアさとう ☎0577-57-9310）

地元の飛騨中華の老舗と共同開発した昔ながらの懐かしい味わいが人気のラーメン。極細のちぢれ麺と魚介の香るコクのあるスープが絶品。「朝市らーめんストレートスープ（焼き豚、メンマ付き）」2人前630円。

柏初のスーパーマーケット。

#15 京北スーパー 千葉県

KEIHOKU（ケイホク）

千葉県内に8店舗を展開。自信を持っておすすめできる商品のみを、"KEIHOKU"ブランドに。独自のWebコンテンツ「ざ・けいほくオンライン」では、その詳細をレポート。（京北スーパー 柏店 ☎04-7166-1191）

通常2カ月のところ3カ月以上もろみを熟成。また古式造りのもち米を磨き、品のいい甘みや風味で素材の旨みを引き出す。千葉県野田市の〈窪田酒造〉とのコラボ商品。「三ヶ月熟成 本みりん 古式造り」600mℓ 800円。

関西を代表する高品質スーパー。

#12 いかりスーパーマーケット 兵庫県

地元の人々に"いかりさん"と親しみを込めて呼ばれ、半世紀以上にわたり愛されている神戸発のスーパーマーケット。"いかり"の由来は「錨山」からだとか。通常PBというと量産、低コストのイメージもあるが、同店はその逆をいく。原料、素材にこだわり、手間暇をかけ、コストよりも安心・安全・おいしさに特化。中でもケーキや焼き菓子は、洋菓子専門店としてスタートしたこともあり、専属パティシエがいるほど。厳しい目と舌をもつ芦屋の人々が、手土産として太鼓判を押すのも納得だ。オンラインショップも充実しており、全国からお取り寄せも可能。コーヒータイムのお供にぜひ。

いかり（ikari）

兵庫、大阪、京都に25店舗を展開。PBブランドの商品展開総数は約2,000。モノトーンのロゴが市松模様であしらわれたエコバッグ（P.62）も人気。（いかりスーパーマーケット www.ikarisuper.com）

ここがすごい！
芦屋マダムが絶賛する美味なる焼き菓子類がある。

C ハワイの朝食を自宅で再現。
薄焼きタイプのもっちりした食感が特徴。目玉焼きやベーコンなど、副菜との相性を考えて作られた上品な味わい。新発売の「ココナッツミルクソース」との相性も抜群。「パンケーキミックス」200g×2袋399円。

B バニラとメープルの甘い香りに包まれて。
製粉メーカーと共同開発。2007年の発売以来、85万箱を突破したロングセラー。本物のバニラシードを使用するなど、専属パティシエがこだわり抜いた逸品。「ホットケーキミックス」200g×2袋399円。

A 手土産に人気の焼き菓子6種類セット。
ロイヤルマドレーヌ、ブラウニー、マカダミアナッツクッキーなど店の人気焼き菓子の詰め合わせ。披露宴の引き出物に指名されることもあるとか。小ぶりのショッパーもかわいい。「ミニバッグ焼菓子セット」1,500円。

PRIVATE BRAND NEWS

これまでも、これからも。スーパーの進化は止まらない。

私たちの「あったらいいな」に日々応え続けるスーパー。新店、新サービス、新トレンド…。新しい時代のお買い物のカタチは、ニュースの中にヒントがある！

#1 FROM AEON

専用レーンでの「ドライブピックアップ！」が本格始動。

〈イオン〉のネットスーパーで注文した商品を車に乗ったまま受け取ることができるサービス「ドライブピックアップ！」の、専用レーンが設けられた店舗が拡大。買い物時間の短縮ほか、極力接触を減らしたいという人にもうれしい。ほかにもロッカーやカウンターで商品を受け取れるサービスもあり、買い物のスタイルはどんどん進化中。

#2 FROM TSURUYA

県外初進出！〈ツルヤ前橋南店〉が11月オープン。

"最強の地方スーパー"と呼び声の高い長野県の〈ツルヤ〉。同店が明治25年の創業以来、初めてとなる県外出店の場所に選んだのは〈前橋南ショッピングパーク〉。関越自動車道高崎ICから約4km、JR前橋駅から5kmとアクセス抜群。快進撃は止まらない。〈ツルヤ前橋南店〉 群馬県前橋市公田町668-1 ☎027-212-0611 9:30〜20:00 年内無休

#3 FROM LIFE

Amazonプライム会員なら配送サービスが利用可能。

Amazonプライム会員向け生鮮食品配達サービス「Prime Now」。〈ライフ〉で取り扱っている生鮮食品や惣菜をAmazonで購入すれば、配送してくれるサービスだ。配送エリアは徐々に拡大し、現在では東京23区、4市を網羅。最低注文金額は2,000円で、10,000円以上注文すれば配送料は無料。お米やビールなど重たいものの購入時に活用したい。

#4 FROM ITOYOKADO

"今欲しいもの"に応える！「マスクの森」が大反響、拡大中。

携帯、財布、鍵と同じくらい必須アイテムになったマスク。徐々に「少しでも楽しく、快適に」とファッション性も重要視する人が増えてきた。そこに目をつけたのが〈イトーヨーカドー〉。最大400種類以上のマスクと関連グッズを集めた売り場「マスクの森」を10月から全国134店舗で順次展開。スーパーでの買い物リストにマスクも追加しよう。

#5 FROM COSTCO

2021年は北海道、熊本、名古屋に3倉庫店がオープン予定。

1999年に福岡県に初上陸して以来、ファンを増やし続ける〈コストコ〉。現在は国内に27倉庫店を展開しているが、2021年の計画では新たに3倉庫店が加わる予定。場所は北海道石狩市、熊本県御船町、愛知県名古屋市。北海道では2番目、東海地方では4番目、九州では3番目となり、コストコ未経験者にもより身近な存在になるはずだ。

#6 FROM QUEEN'S ISETAN

〈モンシェール〉のクリスマスロールは争奪戦の予感。

毎年、約3,500個の予約があるという〈クイーンズ伊勢丹〉のクリスマスケーキ。不動の人気はオリジナルの「いちごのXmasケーキ」だが、今年はチョコレートケーキに加え、初登場の「モンシェール ホワイトクリスマスロール」（2,808円・税込）が登場。予約は12月15日まで。クリスマスを自宅で過ごそうという人は、要チェック！

BACK ISSUES

買い逃してしまった号、ありませんか？
バックナンバーは書店・web・アプリで購入可。
売り切れる前に、どうぞお早めに。

バックナンバー購入方法

お近くの書店もしくは、常備書店（http://magazineworld.jp/info/back/）にてお申し込みください。また、マガジンハウスのホームページから各ネット書店を通してご購入いただけます（http://magazineworld.jp/hanako/）。常備書店でも、在庫切れの号もあります。事前にお問い合わせください。

iPhone、iPadでHanako電子版が定期購読できます。期間は1カ月、3カ月、半年、1年間からお選びいただけます。試し読みができる無料アプリをダウンロードしてください。※電子版では、紙の雑誌と内容が一部異なる場合や、掲載されないページや特別付録が含まれない場合がございます。

本誌定期購読のご案内

Hanakoが毎号、お手元に届きます。

定期購読料金

8,470円（税込み、1年12冊、毎月28日発売）

特典

- 特大号が何冊あっても8,470円（税込み）のまま
- 送料は無料！

お申し込み方法

注意事項を確認の上、電話、FAX、ウェブサイトからお申し込みください。

マガジンハウス読者サービスセンター　定期購読専用

フリーダイヤル　0120-797-300
（土日祝日を除く9:30〜18:00）

フリーFAX　0120-679-300

ウェブサイト

https://magazinehouseshop.jp/SHOP/TEIHN1.html

注意事項／●申し込み日に発売中の最新号、あるいは申込日以降の発売号から送本を開始いたします。ご希望をお知らせください（それ以前の号については定期購読ではお取り扱いできません）。●お支払いは、クレジットカード払い、代金引換、または後払いです。後払いは初回送本時に振替用紙（郵便局・コンビニ用※一括払いです。ご注意ください）をお送りいたします。●発送は日本国内に限ります。●やむを得ず途中解約される場合は、割引の特典はなくなります。お支払いいただいた金額から送本の済んだ号の価格（特別定価差額含む）を差し引いた金額を郵便小為替でお返しします。●ご記入いただいた個人情報は商品・サービスをお届けするために利用し、その目的以外では利用いたしません。●マガジンハウス個人情報保護規定および詳しいお申し込みご利用規約については以下をご覧ください。https://magazineworld.jp/info/privacy/

Hanako

No.1190

「気持ちいい生活の、選びかた。」

心地よい生活を送るヒントをちりばめた、SDGsライフスタイルブック。第二特集は「今日から学ぶ漢方のこと。」。880円

No.1189

「大銀座で、叶うこと。」

街の魅力を支えるプロフェッショナルな"技"と"知恵"を深掘り。秋冬に備えるインナービューティ特集も必読です。850円

No.1188

「しずかな、京都。」

京都を静かに楽しむ7つのトピックスをお届け。都市で暮らす防災初心者女子のための、防災企画第二弾も。820円

No.1187

「自分を高める、学びの教科書。」

好きなことを楽しく学んで、夏のおうち時間を有意義に過ごそう。第二特集は「ワンマイル・アウトドアのススメ」。840円

No.1186

「2020年の今こそ取り寄せたいもの。」

いま私たちに必要なお取り寄せのヒントが満載。SDGs特集・第三弾は、より良いお金の使い方について考えます。800円

No.1185

「鎌倉の暮らしに学ぶ。」

暮らしのアイデア広がる鎌倉のライフスタイルを紹介。SDGs特集・第二弾は、環境問題を見つめ直します。800円

Hanako WELLNESS

「免疫力アップBOOK」

発酵食や漢方など、自分で自分を守るために備えたい、免疫力を高めるヒントと役立つアイテムを総ざらい。1,000円

Hanako SPECIAL ISSUE

「18人の料理家が考えた、日本のおいしさ簡単レシピ。」

人気料理家たちが日本各地のストックフードを使ってアレンジレシピを紹介。本誌人気連載が、この一冊に！　980円

「幸せをよぶ、神社とお寺。」

日本の三大聖地からパワースポットまで、全国128の神社とお寺を収録。Hanako人気特集の完全保存版です。1,100円

Hanako BOOKS

「私は散歩とごはんが好き（犬かよ）。」

フードエッセイスト・平野紗季子さんが散歩をしながら出合ったものを写真と共に綴った一冊。1,760円

Hanako CITYGUIDE

「吉祥寺だから、かなうこと。」

街のホットスポットや吉祥寺ファンによるレコメンド店を紹介。やりたいこと、ほしいものを吉祥寺でかなえよう。750円

Hanako TRIP

「今、泊まりたいのはライフスタイルホテル。」

編集部厳選の個性派ホテルが勢ぞろい。暮らすように過ごせる、日本版ライフスタイルホテルのガイド本。1,320円

街で考える、
わたしたちのこれから。
Supported by
三井不動産
VOL.2
【 楽しむこと 】

空を見渡せて
開放的な気分！

買い物の合間の
休憩にぴったり♪

誰もが集まれる場所へ。
楽しみながら考えるSDGs。

ドリンクもピクニックシートも、目の前のホテル〈sequence MIYASHITA PARK〉内にある〈VALLEY PARK STAND〉で調達。

公園、ホテル、商業施設……3つの機能が同じ場所にそろい、
目的に合わせて自由に楽しむことができる〈MIYASHITA PARK〉。
一体どんな過ごし方ができるのか、ハナコラボ パートナーが体験！

photo : MEGUMI　text : Momoka Oba

都心の新たな楽しみ方を提案する、渋谷の新名所へ。

老若男女が憩い、アーティストの活動場所だった渋谷の宮下公園が、今夏〈MIYASHITA PARK〉として生まれ変わった。SDGsの目標のひとつ「パートナーシップで目標を達成しよう」のとおり、自治体や企業、市民が一丸となった環境づくりが求められている今、渋谷区と三井不動産による官民一体型の取り組みとして誕生したこの場所を、ハナコラボパートナーの2人が訪れた。

〈MIYASHITA PARK〉は、公園・商業施設・ホテルが一体となった複合型施設。まずは、ホテル〈sequence MIYASHITA PARK〉へ。併設のカフェ〈VALLEY PARK STAND〉でオリジナルのピクニックシートとタンブラーを手に入れて公園へと向かう。タンブラーを購入した宿泊客は、滞在中いつでも無料でコーヒーと紅茶のオーダーが可能。公園には、芝生スペースのほか、ボルダリングなどを体験できる場所も。初来訪の谷本英理子さんは「都会の真ん中にこんなに充実した公園があったなんて！」とびっくり。

次に、個性豊かな約90店が集まる商業施設〈RAYARD MIYASHITA PARK〉でショッピング。多くの店がそろう中、気分や好みに合わせて店選びを楽しめる飲食エリアも大人気だ。今回は、North 3階にあるスペインバル〈GRAN SOL TOKYO〉のピンチョスをホテルにテイクアウト。部屋からは公園と渋谷の街が一望でき、開放感抜群！〈MIYASHITA PARK〉を構成する公園・商業施設・ホテルを満喫し、「買い物も楽しめて、友達とホテルでステイケーションができる。東京の新しい楽しみ方ですね」と語るのは、大場桃果さん。

以前は、街の"余白"として、老若男女が思い思いの時間を過ごしていた宮下公園。〈MIYASHITA PARK〉は、その自由さを残しつつ、買い物や宿泊が目的の人たちも巻き込みながら、渋谷をよりカラフルに彩り、さらなる進化を続けるのだ。

Reporters

谷本英理子
たにもと・えりこ／東京医科歯科大学医学科を卒業後、医学研究や食の発信に従事。ハナコラボSDGsレポーターとして記事の執筆も。

大場桃果
おおば・ももか／雑誌を中心に活動するフリーランスの編集・ライター。ハナコラボSDGsレポーターとしてさまざまな取材を担当。

MIYASHITA PARK

公園×商業施設×ホテルが一体となった渋谷の新スポットで、充実した一日を過ごして、都会の新しい楽しみ方を実感！

スペイン発の〈GRAN SOL TOKYO（グランソル トウキョウ）〉では、種類豊富なピンチョスを楽しめる。

商業施設

RAYARD MIYASHITA PARK

☎03-6712-5630（代表）｜渋谷

7月にオープンした、ハイブランドの路面店から飲食店街まで軒を連ねる話題のスポット。東京都渋谷区神宮前6-20-10 ショップ11:00～21:00、レストラン・フードホール11:00～23:00※店舗により異なる
〈GRAN SOL TOKYO〉同施設3F 11:00～23:00（フード22:00、ドリンク22:30LO） 52席

全長約330メートルの3フロアで、ファッションや食、カルチャーなど幅広く扱う。

公園内は広々としていてまさに都会のオアシス。少し歩くだけでも気分転換に◎。

公園

渋谷区立宮下公園

☎03-6712-5291｜渋谷

新たに生まれ変わった渋谷区立宮下公園は、スケート場とボルダリングウォール、多目的運動場を完備。公園内にはカフェもあるので、都心の眺望を楽しみながらほっと一息つくこともできる。東京都渋谷区渋谷1-26-5 公園8:00～23:00、スポーツ施設9:00～22:00（受付は～21:30） 年末年始、施設整備日休

ボルダリングは2時間500円～。利用の手続きは園内のパークセンターにて行う。

カフェ〈VALLEY PARK STAND（ヴァリー・パーク・スタンド）〉は公園と地続き。宿泊客以外も利用できる。

ホテル

sequence MIYASHITA PARK

☎03-5468-6131｜渋谷

4階にカフェ、5階にレストラン＆バーを併設。アートを介した世界とのつながりを提案し、ロビーや各部屋にそれぞれ違うアート作品が飾られているのも特徴だ。東京都渋谷区神宮前6-20-10 MIYASHITA PARK North
〈VALLEY PARK STAND〉8:00～22:00（21:30LO）、金土・祝前日～23:00（22:30LO） 不定休 80席

今回訪れたのは最大4名で泊まれるバンクベッドタイプ。友人同士の旅にぴったり！

CHECK!

Hisaya-odori Park

公園と買い物を一緒に楽しめる場所が名古屋にも。

公園内に飲食店や売店を設け、その収益で公園の整備・維持管理を行う「Park-PFI」制度を用いた施設。名古屋市中区に今年9月オープン。約35店舗が並ぶ〈RAYARD Hisaya-odori Park〉も併設。
〈RAYARD Hisaya-odori Park〉愛知県名古屋市中区丸の内3丁目 他 ☎052-265-5575（代表） ショップにより異なる

※このページの店舗はすべて禁煙です。

ハナコラボ × KAI

本当に欲しい刃物開発プロジェクト #2

I really want it!

貝印とHanakoが
本当に欲しい刃物を
作るコラボ連載。
2回目となる今回は、
知見を深めるべく、
料理の専門家のもとへ。

［第2回］
のテーマは…

料理編集者に会って、使いやすい道具の条件を聞く。

連載1回目の前回は、プロジェクトメンバー6人全員が集まって、ざっくばらんにディスカッション。「何役も兼ねるキッチンバサミがいい」「洗いやすさも大事」「写真に撮りたくなるようなビジュアルにしたい！」などの意見が挙がったが、今回は、より具体的にイメージを固めるため、ハナコラボの光永さんと貝印の立田礼奈さんが専門家に話を聞きに行くことに。訪れたのは、レシピ本も大人気の料理編集者、ツレヅレハナコさんのアトリエ。

無意識で手に取っている。それがいい道具の条件かも。

光永　私たちは今、料理にまだそんなに慣れていない人でも使いやすいようなキッチンツールを作ろうと思っているんですけど、料理をお仕事にされているツレヅレハナコさんにとって、使いやすいキッチンツールの条件って何だと思いますか？

ツレヅレハナコ（以下、**ツレハナ**）つい手に取りたくなるものですかね。たとえばうちには木べラが何本もあるんですけど、結局、同じものばかり使っているんです。それを使うことで、調理がストレスにならないように作られているからだと思います。

光永　持ちやすさとかですか？

ツレハナ　そうですね。あとは道具の向こうに物語が見えるものというか。私は貝印さんのスライサーを長年愛用させていただいていますが、それは何人もの人が意見を出し合ったり、開発者が何度も試したりしたんだろうなと想像できるくらい、使いやすさが形に表れているから。そんなふうに作り手の愛が感じられる本物の道具を使ったほうが成功体験を積みやすいし、結果的に料理が好きになるんです。

立田　確かに「SELECT100」のスライサーは、弊社を代表する調理道具を作ろうと、料理家の方に細かくヒアリングをするなど長い時間をかけて作った商品なので、開発から10年以上経った今でも機能的で美しいと評価をいただいています。

光永　今回作るキッチンツールも、長年愛されるような商品にしたいです！　先日みんなで話した時は、何役も兼ねられるキッチンバサミが便

作りたい刃物は
こんな人向け。

- ☑ 一人暮らし等で、キッチンがそこまで広くない。
- ☑ 自炊はするものの、プロほどの腕前ではない。
- ☑ もっとラクに、楽しく料理ができるようになりたい。

本日の先生

ツレヅレハナコ

料理編集者。著書に『女ひとりの夜つまみ』（幻冬舎）、『女ひとり、家を建てる』（河出書房新社）など。

from ハナコラボ

光永

ひなた／芸人。吉本興業所属。吉本坂46のメンバー。ルミネtheよしもとなどの舞台にも出演中。

from 貝印

立田礼奈

たつた・れな／入社4年目。刃物ブランド「関孫六」をメインに、定番品のリブランディングを担当。

貝印のピーラーは
ツレハナさんの愛用品！

photo : MEGUMI　text : Nami Hotehama

PROJECT MEMBER

FROM HANAKO LAB.

参加中！
光永
芸人

東 美結
会社員

細川芙美
フードデザイナー

FROM KAIJIRUSHI

参加中！
立田礼奈
ブランド企画部

木皿春香
広報宣伝部

藤野 倫
商品企画部

利でいいかなっていう意見が出たんですが、どう思います？

ツレハナ　個人的には、万能のものより〝これしかできない〟っていう道具が好きなんですよね。そのほうが思い入れが深くなるし、それにあれこれついていても、人によっては使わない機能も出てくると思うから。そうなると、むしろ邪魔になってしまうかなと。

光永　そう言われてみると確かに…。

ツレハナ　もともといろんな機能がついているのではなく、自分で欲しい機能をカスタマイズできるのはどうですか？　基本はキッチンバサミなんだけど、刃の部分が外れるようになっていて、たとえばそこにスライサーとかヘラをオプションでつけられるようになっているとか。

光永　それ、すごくいいと思います。前回のミーティングでは、キッチンバサミがバラせるようになっていて、バラすと片方がペティナイフになったらうれしいっていう話も出たんですけど、それもないほうが使いやすいですかね？

インドにはこんな野菜削り器が!!

ツレハナさんがインドで買ってきた野菜削り器。炒め物などに使うそう。

ツレハナ　いや、それはいいと思いますよ。日本では三徳包丁がポピュラーで、ペティナイフの存在意義がわからないっていう人もいると思いますけど、使ってみるとすごく便利なことがわかるはず。小回りがきくし、狭い台所でも作業がしやすい。ちょっとした皮をむくとか、みじん切りをする時におすすめです。

キッチンバサミの用途の広さも同時に伝えたい。

光永　じゃあ、基本の機能はハサミとペティナイフとして…。ただ、キッチンバサミって、私は封を切るとか、ニラやネギを切る時にしか使わなくて、ほかに何ができるかわからない人も少なくないと思いますが。

ツレハナ　キッチンバサミはめちゃめちゃ便利ですよ。包丁とまな板を使わずキッチンバサミだけでできる料理はたくさんあります。これで野菜炒めの材料が切れるし、パスタだってできるんじゃないかな。キッチンバサミで生ものを切っちゃいけないと思っている人もいると思うけど、お肉や魚を切ってもいいんです。

光永　そうなんですね！

立田　大丈夫です。刃が細かいギザギザになっているハサミは、脂っぽいものを切っても滑りにくいですし、むしろ切れない包丁より気持ちよく切れると思います。

ツレハナ　素材はステンレスがおすすめです。清潔に保てるうえ錆びづらく、何よりもともとマテリアルとして好きなので。

光永　オールステンレスならおしゃれだし、洗いやすくていいねっていう話もしていたんです。キッチンバサミがどんな用途で使えるのか、キッチンバサミだけで作るレシピ集もついていたら最高です！

実は脂っぽいものも切れるんです

キッチンバサミの刃についているギザギザは食材が滑らないための工夫。

SELECT100はスグレモノ!

［第2回］の旅で得たことは…

1. まずは単機能として優れているハサミを作る。
2. ほかの機能は、アタッチメントでつけられるようにする。
3. 素材はオールステンレスなど、清潔＆単一のものを採用。

WHAT'S KAI ?

刃物メーカーとしておなじみの貝印。包丁などキッチン用の刃物の種類も豊富で、とくに「SELECT100」という機能性とデザインの美しさを兼ね備えたシリーズは、グッドデザイン賞を受賞するなど高い評価を得ている。ツレヅレハナコさんが愛用しているのは、そんなSELECT100のスライサーや千切り器がセットになった調理器セット。切れ味のよさがバツグンなのだとか。

問い合わせ先／貝印　お客様相談室 0120-016-410 kai-group.com　ハナコのウェブサイト（hanako.tokyo）では、この連載のウェブ版も閲覧できます。

CHECK!［第3回］はブランドディレクターの元へ…！

佐藤晴美さんが楽しむ「澪」と「一果」のある生活。

カラフルなおうち時間は、スパークリングの日本酒と一緒に。

フルーティな味わいで人気のスパークリング清酒「澪」&「一果」。料理好きとして知られ、最近は〝おうち飲み〟にはまっているというE-girlsの佐藤晴美さんに、その魅力と楽しみ方を聞きました。

photo : Yusuke Abe (YARD)　styling : Tamiko Awano　hair & make : Kiyomi Onuki (luana)
prop styling : Mayumi Okamoto　text : Asami Seo

3. WITH MEAL

いろんな料理に合わせて。

「日本酒というと和食に合わせるイメージですが、『澪』はフルーティなのでどんなジャンルの料理とも相性バツグン。私なら、パスタやお肉料理と合わせたいです。『澪〈GOLD〉』は金箔入りで見た目も華やかなスパークリング。ホームパーティで、ゴージャスな気分に浸りたいです（笑）」（佐藤さん）

2. WITH FRIEND

リモート飲みのお供に。

「ステイホーム中は、E-girlsのメンバーとよく“リモート飲み”をしていました。私はチーズや生ハムなどに合わせて、『一果』をスタンバイ。“日本酒×フルーツの香り”という組み合わせに最初は驚いたけれど、飲むと、ほのかな果実の風味が上品で。私は『バナナのような香り』がお気に入り！」（佐藤さん）

お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。飲酒は適量を。

シーンに合わせて選べる
多彩なラインナップ。

1. AFTER WORK

右・松竹梅白壁蔵 澪(みお)
スパークリング清酒

左・松竹梅白壁蔵 澪(みお)〈DRY〉
スパークリング清酒

2011年に発売し、累計販売本数7000万本を突破したスパークリング清酒「澪」。お米うまれのやさしい甘みと爽やかな泡が心地よく、アルコール分も5％で飲みやすいから女性に大人気。マスカットを思わせる風味のスタンダードタイプの「澪」と、りんごを思わせる風味で甘さ控えめの「澪〈DRY〉」。各150mℓ 285円、300mℓ 475円、750mℓ 1,187円。

2. WITH FRIEND

松竹梅白壁蔵 澪(みお)「一果(いちか)」
スパークリング清酒

香料を使わず、米と米麹を原料に、酵母の力で果実のような香りを実現した「一果」。アルコール分は4％と、「澪」よりさらに気軽で飲みやすいから、日本酒が苦手な人や、休日の昼間などのリラックスタイムにおすすめ。「イチゴのような香り」(右)と「バナナのような香り」(左)の2種類がラインナップされている。各210mℓ 310円。

3. WITH MEAL

松竹梅白壁蔵 澪(みお)〈GOLD〉
スパークリング清酒

昨年も限定発売され人気だった「澪〈GOLD〉」が、期間・数量限定で発売中。キラキラと金箔が舞う、ちょっと贅沢で華やかなスパークリング清酒は、クリスマスや年末年始のパーティシーズンにもぴったり。パッケージもきらびやかなデザインなので、プレゼントとしても喜ばれること間違いなし！ 300mℓ 600円、750mℓ 1,500円。

Profile

さとう・はるみ／6月8日生まれ。ダンス&ボーカルグループ、E-girlsのパフォーマー。ファッションモデルや女優としても活躍する。現在はテレビ朝日系の連続ドラマ『マリーミー！』に出演している。

写真左・パープルシャツ17,000円（OSKER｜JACK of ALL TRADES press room ☎03-3401-5001）／パンツ29,000円（RELDI｜TOYOSHIMA&CO.,LTD ☎03-4334-6765）／ピアス21,000円（lemme.｜ennpr.　www.lemme.tokyo）　中央・グリーンシャツ11,000円（ROLLA'S｜JACK of ALL TRADES press room）／キャミソール5,000円（intuition　intuition19.thebase.in/）／エプロン3,800円（VOIRY｜VOIRY STORE ☎03-6451-0883）／ピアス26,000円（lemme.｜ennpr.）　右・シャツ28,000円（EARIH ☎06-4708-4276）／パンツ19,000円（ETRÉ TOKYO ☎03-6748-0071）／ピアス28,000円（lemme.｜ennpr.）

問い合わせ先：宝ホールディングスお客様相談室
☎075-241-5111（平日9:00～17:00）

1.
AFTER WORK

頑張った日のご褒美に。

「お仕事をすごく頑張った日は、自分へのご褒美に“おうち飲み”がしたくなります。最近気に入っている、リラックスタイムのお供は『澪』。スパークリングの日本酒なので、すっきりとしていておいしいんです。『澪』を一人で楽しみながら、ソファで映画を見ている時間が最高に幸せ！」（佐藤さん）

Hanako Beauty / Make-Up

Theme

休日のワンマイルメイク

photo : Jun Imajo (model), MEGUMI (items)　styling : Hitoko Goto
hair & make : Yuki Ishikawa (Three PEACE)　model : Fumiko Aoyagi　text : Mie Furuya

コットンスリーブニット16,500円（AMERI｜Ameri VINTAGE ☎03-6712-7887）／
イヤリング1,600円（アネモネ｜サンポークリエイト ☎082-248-6226）／エコバッグ各1,900円（ソーノ｜ミラク ☎03-5775-4655）

Point

Lip

**目元につけたカラーを
リップにもポンポン。**

Bを指にとり、唇につけてポンポンと叩き込む。程良い色づきになるまで、ラフに重ねづけを。少しオーバーめにつけるのがポイント。チークの高い位置にもBを置いて、叩き込みながら楕円にのばして。

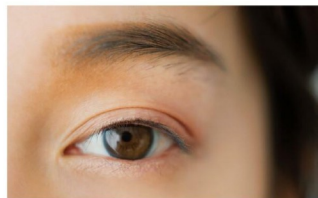
Highlight

**目の外側の骨格に沿うように
Cの字にハイライトをオン。**

Cの3色をブラシでブレンドしてとり、目の外側を囲むようにCの字につける。両目とも同じようにつけて左右対称に仕上げて。透明感とツヤが出て、マスクをしたときにも目元が際立つように。

Eye & Eyebrow

**眉は毛流れを整えて立体感UP。
アイカラーは目尻からぼかして。**

眉毛の足りないところをアイブロウペンシルで描き足した後、Aでとかしながら毛流れをしっかり整える。Bを指にとり、上まぶたの目尻につけ、目頭側にかけて薄くなるようにのばす。

Three PEACE所属のアーティストが旬のメイクを提案するこちらの連載。今回は石川ユウキさんが青柳文子さんをモデルに、ちょっと近所に出かけるときも手軽にできるワンマイルメイクを教えてくれました。

石川さんが提案してくれたのは、休日にスーパーマーケットに行くときなど、フルメイクをするほどではないけどすっぴんはちょっと…、という場面にぴったりのメイク。

「目元、リップ、チークはすべて同じ、ローズのアイカラーを使いました。バームのような質感なので、指にとって肌にのばしたり、叩き込むだけで、ナチュラルな血色感が演出できて、元気に見えます」（石川さん）

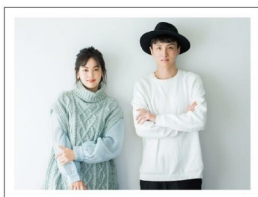
さらに、マスクをすることも考えて、目の周りに立体感を出す工夫も。

「目の外側の骨格にCを描くようにハイライトを入れることで、マスクをしたときの目元に奥行きが出ます。また、眉毛をふんわり仕上げるためにはアイブロウマスカラがマスト。丁寧にとかして仕上げると、上品に見えます」（石川さん）

普段から、スーパーマーケットに行くのが大好きという青柳さん。

「簡単なのにちょっと気分が上がるのがいいですよね。自分でメイクするとやり過ぎてしまうことも多いけど、これならハズさなそう。さっそく真似してみたいです」（青柳さん）

Model
青柳文子

×

Hair & make
石川ユウキ

あおやぎ・ふみこ／モデル、女優。YouTubeチャンネルで日々の生活や子育て、メイクについての動画を配信中。「今まで自宅で撮影することが多かったので、これからは全国に旅行してロケもしたいです。東京散歩とかもいいかも！」

いしかわ・ゆうき／ヘア＆メイクアップアーティスト。女優、アーティストからの指名も多く、メンズメイクも手がける。「今回使ったアディクションのアイカラーは使い勝手が良くておすすめ。指で手軽に使えて、肌にスッとなじみます。コスメデコルテのアイブロウマスカラは、ブラシが小さくて根元からつけやすいので、眉毛がふんわり仕上がります」

Use Items

A.透明感のある発色と濡れたようなツヤを演出。ブロウ スタイリングクリーム 002 3,000円※2021/1/16発売（コスメデコルテ ☎0120-763-325） B.素肌を透かし、ツヤがある仕上がりに。アディクション ザ アイシャドウ ティント 002T Dark Rose 2,000円（ADDICTION BEAUTY ☎0120-586-683） C.透明感を演出するハイライトパウダー。センサイ シアーグロウパウダー 7,500円 ※限定品（カネボウ化粧品 ☎0120-518-520）

あのコスメが生まれた理由。

photo : MEGUMI styling : Momoko Miyata text : Yumiko Kazama

［ 第26回 ］ DR.CI:LABO（ドクターシーラボ）

アクアコラーゲンゲル エンリッチリフトEX

リフトアップ用ゲルが6代目になるリニューアル。新たに判明した肌老化の原因カルバミル化に着目し、スキンアップCLを配合。浸透発酵コラーゲンやナイアシンアミドなど、高機能美容成分でハリ肌を目指す。50g 4,500円、120g 8,600円（ドクターシーラボ ☎0120-371-217）

Editor's Pick-up!

最新エイジングケアコスメ

大豊作の2020年秋冬エイジングケアコスメから注目アイテムを厳選。10年先の肌に投資しよう。

スパルタ泡が快感！毛穴＆エイジングケア

ASTALIFT（アスタリフト）

毛穴の奥に存在する立毛筋が、毛穴の開きや肌のたるみに関係していることを解明。パチパチ弾ける泡と独自成分ナノスパークルショットで肌を引き締め、毛穴悩みとエイジングにアプローチする美容液。スパークル タイト セラム 50g 4,000円（富士フイルム ☎0120-596-221）

肌の土台に働きかけてぷるんと密なツヤ肌に

FANCL（ファンケル）

動物や植物に本来備わっている抗酸化成分を、高度な技術で化粧品に配合することに成功した話題の美容液。優れた保湿効果で乾燥による小ジワを目立たなくして、ふっくら弾力のあるツヤ肌へと導く。コアエフェクター 18㎖ 7,300円（ファンケル ☎0120-35-2222）

Brand Profile

ドクターシーラボは、皮膚科医が監修するドクターズコスメブランドとして1999年に誕生。アクアコラーゲンゲルのほか、浸透ビタミンCを高濃度で配合したVC100シリーズ、ニキビケアに特化したアクネレスラインなど、肌悩みに合わせた様々なスキンケアラインがそろう。

新たに発見された美肌の敵 カルバミル化に対抗する！

現代人にとって、時短ケアが叶うオールインワンコスメは頼もしい味方。その先駆者といえるドクターシーラボのアクアコラーゲンゲルが誕生したのは、1998年のこと。

「ドクターシーラボ創業者で皮膚科医である城野親徳は、美容レーザーのパイオニア。当時は自宅で使うコスメの着色料や防腐剤などが原因で、レーザー治療後の肌トラブルに悩む患者様が多かったそうです。そこで城野は、治療後も安心して使えるスキンケアを自ら処方しました。それが、アクアコラーゲンゲルの原型です」（ドクターシーラボ 商品企画部 部長・市原澄子さん）

城野医師は、かなりのこだわり派。ゲル完成までには、ビーカー片手に徹夜した日々もあったという。

「その甲斐があって、できあがったゲルは大変な評判に。遠方から、ゲルを送ってほしいと連絡をくださる患者様もいたそうです。そこでより多くの人に使ってもらおうと市販することになり、アクアコラーゲンゲルが誕生しました」

肌の健康に一番大切な水分を効率よく届けるため、試行錯誤の末に行き着いたのがゲルという形状。

「ゲルには、肌に水分を与える、水分を閉じ込める、美容成分をたっぷり配合できるというメリットがあります。そのメリットを活かし、今では敏感肌用、美白用など様々なゲルを用意しています。中でも人気なのが、今年リニューアルした〝アクアコラーゲンゲル エンリッチリフトEX〟。このアイテムは20年以上におよぶコラーゲン研究の先端の知見に基づき、肌のハリ感を高める成分をふんだんに配合しています」

先端の知見とは、肌の弾力に関わる恐ろしい事実のこと。

「肌老化の主な原因としては酸化と糖化が有名です。ところが最新の研究では、尿素の分解物がたんぱく質と結合することで起こる〝カルバミル化〟もコラーゲン老化の大きな原因であることが判明したのです。カルバミル化でコラーゲンが劣化すると、肌は弾力が低下。たるみやシワなどエイジングサインが出てしまいます。新しいアクアコラーゲンゲル エンリッチリフトEXには、この発見に基づいて、スキンアップCLを配合。コラーゲンの合成を助けて、肌のハリ感をサポートします」

高級クリームのようにリッチで、しかもみずみずしい感触。ダマスクローズの香りを楽しみながら、ワンステップでお手入れを完了できる。

「なじませるときは、顔の中心から外、下から上へとなじませて、決して反対側へ戻さないこと。最後にハンドプレスすれば、ふっくら引き上がったような実感がするはずです」

・2・

・1・

1.アクアコラーゲンゲル エンリッチリフトEXと合わせて使うとよりエイジングケア効果が期待できる、VC100エッセンスローションEX。浸透力の高いビタミンCで、初期老化のサインをケアできる。2.アクアコラーゲンゲルシリーズの中でも人気の3品。右は美白有効成分入り、中央は保湿特化のシンプルタイプ。左はセラミド配合で、デリケート肌を守る低刺激処方のタイプ。

極上クレンジングで弾力肌に近づける

インフィニティ
INFINITY

たるみ肌の原因である、筋膜と脂肪に着目。毎晩マッサージしながら使うことで、柔らかくぷるんとした肌に。コクのあるバームがとろけるテクスチャーも魅力的。インフィニティ プレステジアス クレンジングバーム 120g 6,000円※編集部調べ（コーセー ☎0120-526-311）

コロコロローラーつきハリ肌美容液が登場

エリクシール
ELIXIR

肌の弾力を司る、毛細血管とコラーゲンの関係にアプローチ。肌になじませたあと、付属のローラーでコロコロすれば、マッサージ効果で美容液の浸透がアップ。ふっくらなめらかな肌に整う。アドバンスド エステティックエッセンス 40g 5,500円（エリクシール ☎0120-770-933）

肌の回復を助ける名作美容液が進化！

エスティ ローダー
ESTÉE LAUDER

遺伝子のスイッチをオン・オフするというエピジェネティクスの化学分野から発想を得て、新成分を配合。肌の再生プロセスを助けて、生き生きとした美肌へのリズムを作る。アドバンス ナイト リペア SMR コンプレックス 50mℓ 13,500円（エスティ ローダー ☎0570-003-770）

MONTHLY REPORT

ハナコラボ パートナーが話題のスポットや
旬のイベントをいち早く体験取材。
その魅力を余すところなくお伝えします。

THEME :

デジタルデトックスできるホットヨガの新メソッド。

〈ホットヨガスタジオLAVA〉に誕生した
新たなプログラムを初体験。
デジタルデトックスできるヨガだという。

ハナコラボ JOURNAL

いつだって「新しくてたのしいこと」に敏感なハナコラボのパートナーたち。最新スポットの体験レポートやインスタピックアップなど、精力的な日々の活動を紹介していきます。

special goods / slim! / yoga fashion / mat / HINOKI! / relax / touch!

ホットヨガスタジオLAVA

☎0570-00-4515
(LAVAコールセンター)

今回は最新の「アーシングヨガ」を体験した。「ウッドストーン・スタジオ」は今後、導入店舗を拡大する予定（写真は銀座本店。詳しくはyoga-lava.com/woodstone_effectへ）。「SUKALA」のアイテムは、店頭販売のほか〈LAVA〉公式オンラインストア「Lapre」にて購入可能。問い合わせはコールセンターへ。

1.電磁波リリースシート「アーシングパッド」。2.シートを体に当ててリラックスして開始。3・5.ところどころで檜の床に触れながら、呼吸に合わせて流れるように全身を動かしていく。4.ひねるポーズでも体を温められる。6.〈LAVA〉のオリジナルブランド「SUKALA」から。ヨガマット各8,050円。7.後ろ姿に差がつくトップス12,800円、脚をすっきり見せるレギンス13,200円。8.ニュアンスのある色も素敵。ブラ9,350円、トップス8,900円、レギンス13,200円（各税込）。

Navigator

星子莉奈（左）

ほしこ・りな／旅やグルメのPR、ライターとして活動。その様子をインスタグラム（@hoshiko_0607）に投稿。

竹内真奈（右）

たけうち・まな／会社員。日々の料理を投稿するインスタグラム（@manappleee）が人気。肩こりが気になる。

体内の電磁波を放出し、良いエネルギーを吸収！

スマホ、パソコン、テレビなど、私たちの生活には人工的な電磁波を発信する機器がたくさん。電磁波が体内に滞留すると、血の巡りが悪くなったり、不眠を感じたりしてしまうという。改善には、新しいスタイルのヨガが一役買ってくれそうだ。〈ホットヨガスタジオLAVA〉が今秋開始したのが、専用のアイテムを使い、ヨガをしながら"デジタルデトックス"できるもの。コイルを埋め込んだパッドが電磁波を放出させ、「ウッドストーン・スタジオ」の檜床が自然のエネルギーを与えてくれるそう。自律神経を整えるため、背骨を動かすポーズや、呼吸に合わせた流動的なポーズが多いのも特徴だ。さらに、このスタジオは美肌効果も実証済みというのもうれしい。

今回参加したハナコラボの星子莉奈さんと竹内真奈さんは〈ホットヨガスタジオLAVA〉が展開するオリジナルウェアを着用。「おしゃれなウェアで気分が上がる！」（星子さん）、「檜がすごく気持ちよかったです」（竹内さん）と、さまざまな要素で心身をほぐせたようだ。

photo : Hiromi Kurokawa (REPORT, SIDE-B COOKING)　text : Kahoko Nishimura (REPORT), Moe Tokai (TOKYO, KANSAI, TAIWAN), Renko Arakawa (HAWAII)

SIDE-B COOKING

料理はしたいけど、楽ちんなのがいい！
そんな女子のもう一面（SIDE-B）の願望を
叶える簡単レシピを、細川芙美さんが紹介。

THEME：

トマトの入った、ひとり鶏つみれ鍋。

今日は鶏のつみれ鍋でひとり時間。
手にとりやすい、たっぷりの野菜と
ちょこっと手間を加えて……。

細川芙美

ほそかわ・ふみ／フードデザイナー。ロケ弁ブランドやレシピ提供、メニューのプロデュースを手がける。

CHECK

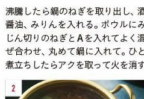
Hanako.tokyoとも連動！
web限定のレシピもチェック。

ポン酢につけて
召し上がれ！

【材料】

おでん昆布…1枚、生姜…10円玉サイズ1枚、ねぎ…1本、水…500mℓ、トマト…1/2個、絹ごし豆腐…100g、酒…大さじ1、醤油…大さじ1/2、みりん…大さじ1、A［鶏ひき肉…120g、塩…少々、酒…小さじ1、醤油…小さじ1/2、片栗粉…小さじ1］、もやし…ひとつかみ（60g）、かいわれ…お好みの量

【作り方】

1 鍋におでん昆布、生姜、ねぎの青い部分、水を入れて火にかける。ねぎの白い部分は白髪ねぎ、みじん切り、斜め切りに切り分け、トマトと絹ごし豆腐も食べやすい大きさに。

2 沸騰したら鍋のねぎを取り出し、酒、醤油、みりんを入れる。ボウルにみじん切りのねぎとAを入れてよく混ぜ合わせ、丸めて鍋に入れて。ひと煮立ちしたらアクを取って火を消す。

3 斜め切りにしたねぎとトマト、豆腐、もやしを入れたら火にかけ、沸騰したら白髪ねぎとかいわれを入れる。鍋ごと卓上に、もしくはキッチンのコンロの前でいただきます！

FROM DIRECTOR

日々働く女子が
楽しくなる仕掛けを
考えています！

ハナコラボ

Account Name
@hanako_lab

いま食べたい！ と思わずにはいられないスイーツがたっぷり。

江戸時代中期創業の和菓子店〈大三萬年堂〉十三代目で和スイーツプロデューサー、飲食店のコンサルティングなどで活躍する安原伶香さん。そんな安原さんが、スイーツのトレンド情報をお届けするHanako.tokyoの連載がリニューアル！ 味も見た目もかわいくておいしい、あまーい情報がつまっていますよ。

WHAT'S NEW

ハナコラボ パートナーの
最新の活動情報を
編集部がレポートします。

今井未央

いまい・みお／飲食を中心に企業やブランドのPRに携わる。連載「Now Opening」ではレストランを担当。

クリスマスギフトにいかが？

今井さんがPRしているラグジュアリースイーツブランド〈BRANCHÉ CHOCOLAT〉（branche-chocolat.jp）から「抹茶のカレ・オ・ショコラ」が発売。宝石箱のようなギフトBOXは、クリスマスシーズンにぴったり！ SNSでも話題沸騰中です。

徳永早希

とくなが・さき／OLゴルファー。Hanako.tokyoにて『さきさえのゴルフDIARY』が好評連載中。

ゴルフが好きなら誰でも参加OK。

徳永さんと西野沙瑛さんの「さきさえコンビ」が主催するコンペ「SSカップ」が、12月13日（日）に〈サザンヤードカントリークラブ〉で開催。気になる人はゴルフ場の公式サイト（sycc.co.jp）をチェック！ ※定員になり次第、締め切り

SPECIALIST CLOSE-UP

ハナコラボ パートナーのパーソナルにスポットライトを当てるコーナー。普段は見えない素顔に迫ります。

Vol.09：

木村ミサ

多彩なお茶の世界にハマり、TEA党として情報を発信する木村ミサさん。アイドルにも通じるという魅力とは？

祖母がとてもお茶が好きな人で、その影響で私も幼い頃からいつも煎茶を飲んでいました。大人になり、自分で選ぶようになってからはルイボス、ほうじ茶、棒茶、和紅茶などいろんな種類を楽しむように。朝は高温のお湯でしっかり抽出して濃いめにしたり、おやつに合わせてどのフレーバーにしようかと悩んだり、その日の体調や気分によって、味や淹れ方を気軽に変えられることもお茶が好きな理由の一つです。

少し前までは家で飲むことが多かったのですが、Hanako.tokyoの連載をきっかけにお店の取材が増えて、外で飲む楽しさも増しました。お店の方と話していると、それぞれのお茶がどういった環境で作られているのか、どうやったらおいしく淹れられるかなど、興味深い話を直接聞くことができ、お茶への愛がさらに深まっています。

記事を書くときは「何度のお湯で淹れて、何秒蒸らしたか」などの情報もなるべく記載するように意識しています。読者の方にもおいしく飲んでほしいから。あと、私はアイドルオタクなので、お茶を紹介するときもつい「かわいい」とか「萌えポイント」とかオタクっぽい表現になってるかも（笑）。自分らしい言葉で伝える方がより伝わるかなと。お茶もアイドルも個性豊かでいろんな表情を見せてくれるところが好きですね。

Profile

きむら・みさ／モデル。モーニング娘。やNiziUなどのアイドル好きとしても知られる。自宅で楽しめるお茶と素敵なお茶のカフェを紹介する連載「本日の至福、このお茶一杯より。」は、Hanako.tokyoにて第1・3火曜日更新中。

私にとってお茶はアイドル。個性豊かで応援したくなる存在です。

木村さんをつくる3つのこと

表参道に立ち寄ったら〈カネ十農園〉へ！

「静岡県産のお茶と手作り和菓子がいただける大好きな店です」。白あんとシナモンを掛け合わせた練り切りは12月末までの提供。日本茶と和菓子のセット1,200円〜。

実は準備しているときが一番ワクワクしています。

最近、キャンプにハマっている木村さん。「料理好きなので、#キャンプ飯と検索して何を作ろうか考えているときが一番楽しい。キャンプを通じて新しい友達もできました！」

カレー作りがきっかけでスパイスも集めてます。

スパイスカレーを自宅で作るようになり、さまざまなスパイスを買い集めているそう。「シナモンやカルダモンなどお茶に入れられるものもあって、重宝しています」

photo : Natsumi Kakuto　text : Mariko Uramoto

INSTA PICK UP

東京、関西、台湾、ハワイのハナコラボ パートナーたちの
インスタグラムから日常をのぞき見！

TOKYO

上田夏里
@ntr_128

贈り物に〈ル ラボ〉のフレグランス「NEROLI 36」を購入した上田さん。パッケージとボトルのラベルに好きな文字が印字できるから、特別感が出るのだとか。無駄のない、シンプルなデザインも素敵！ 気に入ってくれるといいですね。

#フレグランス

鎌田恵
@gourmegu05

旅行先の奈良公園にある御神木の前で記念撮影。秋らしいパープルのニットと背景がぴったりです。他にも東大寺や春日大社など、パワースポットをお散歩しながら巡ったそう。秋は旅行日和。ぜひ自然豊かな奈良へ遊びに行きたいです。

#奈良公園

KANSAI

満行真奈
@pyongram__

京都の先斗町にある甘味処〈茶香房 長竹〉で、抹茶パフェとあんみつをオーダー。22時までやっているから、ディナー後に行くのもOK。夜遅くまで京スイーツが楽しめるなんてうれしい！ こぢんまりとした店内も魅力的です。

#抹茶スイーツ

川出朱夏
@ampam813

結婚記念日にイタリアンレストラン〈Ristorante HONDA〉の料理をデリバリー。ずっと行きたかったお店の味が自宅で楽しめるなんて贅沢。久しぶりにシャンパンも開けて、幸せな時間を過ごしたそう。おめでとうございます！

#結婚記念日ディナー

田中泰子
@yacococo

10月3日に第一子を出産した田中さん。新生児を卒業し、生後28日の記念日にぱしゃり。成長はとてもはやく感じるそうで、なぜか少しさびしい気持ちに。小さい、むっちりとした脚がたまらない！ これからの成長が楽しみです。

#0m28d（新生児期終了）

黒田香奈子
@kanacococoooo

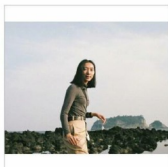
〈VINTORTE〉のクリスマスコフレを早速ゲット。ヘアオイルとリップクリーム、ハンドクリームの3点セットで、すべて限定品だとか。パッケージもかわいいから、プレゼントにぴったり！ これで冬の乾燥対策はばっちりですね。

#クリスマスコフレ

TAIWAN

子仙（シセン）
@joanie.tzs

シセンさんは、台湾で活躍するイラストレーター。イラストを使用したオリジナルグッズは、集めたくなるものばかり。中でも食品廃棄物を注意するステッカーは、おもしろいアイデア。ノートやスマホにぺたぺた貼りたい！

#ステッカー

淳（チュン）
@chuhuiwang

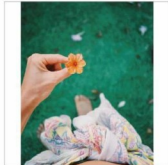
編集者のチュンさんのインスタグラムには、フィルムカメラで撮った雰囲気のある写真がたくさん。これは、昨年の秋に出張で行った韓国の済州島にて。夕陽をバックに、ふいに撮影されたチュンさんの自然な表情がかわいらしい。

#フィルムカメラ

HAWAII

Kaya Lewis（カヤ ルイス）
@kaya.lewis

ここはカヤさんがいつも行く中級者向けのダイアモンドヘッドビーチ。コロナ禍でサーフィンばかりしていたら上達してきたので、次はノースショアの波に挑戦したいとか！ 冬に向かって波が大きくなっているノース、どきどきですね。

#ダイアモンドヘッドビーチ

Jordan Higa（ジョーダン ヒガ）
@hontashiga

ビーチから車へ向かう帰り道に見つけたお花。しぼみそうなオレンジの色合いと芝生のコントラストが気に入って思わずぱちり。イラストレーターのジョーダンさんは、ハワイの自然にインスパイアされて作品を作ることが多いそう。

#インスピレーション

Hanako New Product Project

「喫茶店に恋して。」シリーズの第二弾が新登場！

今度の東京スイーツは、クレームブリュレタルトです。

NOW ON SALE

JR東京駅の限定ショップで大ヒット販売中！

クレームブリュレタルト4個入り800円、8個入り1,550円の2タイプを用意。東京駅構内のグランスタ店頭にて販売中。ショップ「喫茶店に恋して。」 東京都千代田区丸の内1-9-1 JR東京駅構内B1 グランスタ内 喫茶店に恋して。 ☎0120-207-730 営業時間は施設に準ずる 無休

Produced by Hanako

https://hanako.tokyo/

ご用命ありがとうございます。こちら、ハナコギフトコンシェルジュデスクです。

本当に喜ばれるギフトって何でしょう？
贈るシチュエーションや相手が変われば、その回答は変わります。
引越し祝いなら？ ちょっとしたパーティには？ お得意先だと？
多くの人たちが抱きがちな、ギフトに関する具体的な悩みや質問に、
「ハナコ ギフトコンシェルジュ」が答えます！

photo : Keiko Nakajima (P.88~91, P.94~95), Masumi Ishida (P.92~93),
Hiromi Kurokawa (P.96~97), Natsumi Kakuto (P.98~99) illustration : Kotaro Numata
text : Momoka Oba (P.88~92), Rio Hirai (P.92, 100~101), Makoto Tozuka (P.93~95),
Ami Hanashima (P.93, 96~99) edit : Rio Hirai

※掲載している価格のほかに送料がかかる場合があります。それぞれの販売元にご確認ください。

SCENE #01 / LIFESTYLE

まずは、大切な人に贈りたい日用品から。

Q.1 学生時代からの女友達が一人暮らしを始めることになりました。新生活の門出を祝う、気の利いた一品を教えてください。

長く使ってもらえて新生活に役立つ一品を

あの子が一人暮らしをするならきっとこんな部屋……と想像を膨らませつつ、長く愛用できる食器をプレゼントしてみるのはどうですか？〈THE LITTLE SHOP OF FLOWERS〉で扱っている**二階堂明弘さんの器**は、和洋中を問わずさまざまな料理に合うデザインなので食卓で役立つこと間違いなし。彼女のイメージに合うブーケをオーダーして一緒に贈りましょう。それから、引っ越しの後は、段ボールを開けるのが億劫でしばらくそのまま……なんてことも多いですよね。実用性を重視して〈Slice〉の**ボックスカッター**を贈ってあげたら、荷ほどきがもっとはかどるはず。カッターだけだともの寂しいので商品券を添えて、新生活に必要なものを自由に選んでもらうのも一つの手かもしれません。

1.二階堂明弘さんの器と〈THE LITTLE SHOP OF FLOWERS〉のブーケ

〈THE LITTLE SHOP OF FLOWERS〉では、切り花やブーケのほかに独自の目線でセレクトした食品や雑貨も取り扱う。静岡県を拠点とする陶芸家・二階堂明弘さんの器は、凛とした佇まいが魅力。器5,000円、ブーケ5,000円（THE LITTLE SHOP OF FLOWERS ☎03-5778-3052）／B

2.〈Slice〉のボックスカッター

余分な力を入れずに裁断でき、手首の負担を軽減してくれるカッター。刃を必要最小限に出すことでケガを防止して、箱の中のものを傷つけることなく開封できる。セラミック製のため、金属刃に比べて鋭い切れ味が長持ちするのもうれしい。3,729円（スライスジャパン ☎06-7173-3507）／A

1

2

Q.2 父母がそろって還暦を迎えるお祝いに、何をあげたらいいかわかりません。おそろいで使えるような"ちゃんといいもの"を贈りたいです。

健康で楽しい毎日を助ける機能性に優れたアイテム！

還暦といえば人生の節目の大切なひとつ、とてもおめでたいことですね。そんな時には、「これからも元気に長生きしてくださいね」という気持ちを込めて、機能性に優れたスニーカーを贈ってみては？　歩くことは脳と体を健康に保ち、若さを維持してくれるのだそう。歩きやすさを追求した〈ニューバランス〉の**スニーカー**なら、ご両親にもきっと満足してもらえるはず。おそろいのスニーカーを履いたチャーミングな姿が目に浮かびます。インドア派の方々には、最新の**iPad**もおすすめです。スマホより画面が大きいのでシニア世代でも操作しやすく、ちょっと調べものをしたり、写真や動画を撮るのにも便利です。子どもや孫とのFaceTimeも、より一層楽しくなるはずですよ！

3.〈ニューバランス〉の990 GL5

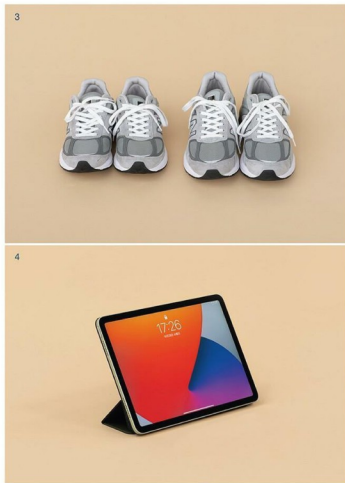
幅広い層に人気な990シリーズの「990v5」。安定性とクッション性にこだわったソールと通気性に優れたアッパーが、抜群の履き心地を実現。スタンダードなデザインで、世代を問わずに取り入れやすい一足。各28,000円（ニューバランス ジャパンお客様相談室 ☎0120-85-0997）／A

4.〈Apple〉のiPad Air

オールスクリーンの美しいディスプレイや高性能なカメラを搭載した最新型の「iPad Air」。軽量で持ち運びしやすいので、仕事や旅先に持っていくのにも最適だ。グリーンやスカイブルーなど、豊富なカラーラインナップも魅力。iPad Air 62,800円〜（アップルジャパン ☎0120-993-993）／B

3

4

※「ハナコ ギフトコンシェルジュ」の回答は、コントリビューターの視点をもとに作成。キャプションの最後にあるアルファベットはP.102でご紹介する人物に対応しています。

食器や調理器具、家電、椅子……。毎日使うものだからこそ、優れたアイテムを末長く愛用してもらいたい。
「こんな時はいったい何を贈ればいいの?」と寄せられた8つの相談に、コンシェルジュがお答えします！

5

6

Q.3 おうち時間が増える今、寒い冬を快適に過ごすためのアイテムを友達に贈りたいのですが。

5.〈イノマタ化学〉の足湯専科

簡単ワンステップで足湯を楽しめる、足湯専用のバケツ。本体内側にある水位目安まで適温のお湯を入れれば、足を浸すだけでポカポカしてリラックス。寒い冬に悩まされがちな冷え性の軽減が期待できる。底の突起にはツボ押し効果も。1,250円（イノマタ化学 ☎072-237-1351）／A

6.〈アンカー・ジャパン〉のNebula Capsule

天井や壁などの好きな場所に、最大100インチの大画面で映像を映し出せるモバイルプロジェクター。一度の充電で約4時間ビデオを再生できる。専用のアプリをダウンロードすれば、スマホからも操作が可能に。36,363円（アンカー・ジャパン カスタマーサポート ☎03-4455-7823）／B

映画や音楽を楽しみながら ほっこり体を温めよう

もうすぐ12月、いよいよ本格的に寒くなってきましたね！　私は手足の冷えにずっと悩まされてきたのですが、そんな中で一番助けられたのが〈イノマタ化学〉の**「足湯専科」**です。お湯を入れるだけで誰でも簡単に使えるので、気軽なギフトとしても優秀な一品。飲み物と本を用意して好きな音楽を再生すれば、至福の足湯タイムを過ごせちゃいますよ。映画好きの友人には、〈アンカー・ジャパン〉の**「Nebula Capsule」**をプレゼントするのもいいかもしれません。コンパクトで操作も簡単、そしてインテリアの邪魔にならないミニマムなデザインが魅力です。屋外でも使用できるので、アウトドア好きの友人にも喜ばれるはず。星空の下で映画を観るのって憧れますよね♡

7

8

Q.4 同僚への出産祝い、何をあげたらいいのか迷います。絶対にハズレのないものって何ですか？

7.〈Stokke（ストッケ）〉のトリップ トラップ

成長に合わせて座板と足のせ板の高さを調整できるハイチェア。ノルウェーのデザイナー、ピーター・オプスヴィックによる人間工学に基づいたデザインが、快適な座り心地を実現。別売りの「ニューボーンセット」と一緒に贈るのがおすすめ。27,500円（ストッケジャパン ☎03-4578-1740）／B

8.〈Polaroid（ポラロイド）〉のPolaroid Now

アーティスティックなインスタント写真を撮影できる「ポラロイド」が、オートフォーカス機能と自動調整フラッシュを搭載し、さらに使いやすくなって登場。シックな白と黒のほか、レッドやグリーン、イエローなど、カラフルな5色をラインナップ。17,593円（Bcc ☎03-5413-7175）／A

子どもから大人まで使えて 愛され続ける名品を

赤ちゃんの洋服や靴ってかわいいものが多いけれど、すぐにサイズアウトしてしまって長く愛用できないのが難点なんですよね……。だから私はいつも、“大人も使えるアイテム”を贈るように心がけています。〈Stokke〉の**「トリップ トラップ」**は、高さを調整することで乳幼児から大人まで座ることができる椅子。北欧ブランドならではの美しい色がそろっていて、インテリアとしても優れています。また、スマホで簡単に写真を撮れる時代だからこそ、あえてアナログなカメラをプレゼントしてみるのもおすすめ。**「Polaroid Now」**はポップなデザインがかわいらしく、撮影する瞬間を楽しく盛り上げてくれます。ポラロイドならではの温かみのある一枚が、きっと心に深く残るはずですよ。

9

Q.5 料理好きの友人に調理器具をプレゼントしたい。機能性に優れた“本物志向”だけど、デザインも素敵な一品を教えてください。

どんな家庭にもなじむ普遍的なキッチングッズ！

うーん、機能性とデザイン性を兼ね備えた調理器具って、なかなか見つからないんですよね……。私が毎日愛用している〈一志郎窯〉の**「アメ釉飯炊土鍋」**は、友人宅で食べたご飯がびっくりするほどおいしかったのをきっかけに、真似して購入したもの。釉薬の色合いが絶妙で、どんなキッチンにもよくなじんでくれるから、プレゼントとしても喜ばれますよ。言わずと知れた料理家・平野レミさんが考案した**「レミパンプラス」**は便利なアイデアが満載で、初心者から上級者まで幅広く活用できるアイテム。プロダクトデザイナーの柴田文江さんによる、洗練されたデザインも魅力です。もう少し気軽なグッズを選びたい……という人には、波佐見焼のブランド〈zen to〉の**カレー皿**はどうでしょう？　伝統的な技術と高いデザイン性を組み合わせて使い勝手の良さを実現したお皿は、カレーはもちろん、パスタやサラダなどにもぴったりで、シーンを選ばずに活躍してくれます。ああ、料理の話をしていたらなんだかお腹が空いてきましたね！

9.〈一志郎窯〉のアメ釉飯炊土鍋

幕末・文政の頃に彦根で親しまれた「湖東焼」を再興した滋賀県の陶芸家・中川一志郎さんによる土鍋。難しいと思われがちな“土鍋ご飯”をなるべく手軽に味わえるよう作られた一品。しっかりケアすることで末長く愛用できる。28,000円（一志郎窯 ☎0749-24-6711）／B

10

10.〈remy〉のレミパンプラス

どんな料理も手軽に作れる万能調理器具として誕生した「レミパン」に新機能をプラス。キッチンツールがピタッと付くマグネットハンドルや、自立するフタなど、細部にまでこだわった機能的な作りが見事。12,000円※ツールは別売り（remy　remy.jp）／A

11

11.〈zen to〉のカレー皿

長崎県の窯業〈中善〉が、波佐見焼の魅力を次世代に伝えるべく始めた〈zen to〉。カレー好きで知られるホフディランの小宮山雄飛さんと料理編集者のツレヅレハナコさんのプロデュースによる、2種類のカレー皿が登場。左2,800円、右3,600円（中善 ☎0956-85-3033）／G

Q.6 友人夫婦は共働きでとても忙しそう！いつもお世話になっているので、結婚記念日に“時短アイテム”を贈りたいです。

便利グッズで時短を叶えて夫婦で過ごす時間を……

仕事と家事に追われて慌ただしい毎日を過ごしている二人には、料理に役立つ便利な一品を贈りましょう！　時短グッズとしてまず思い浮かんだのが、短時間で本格的な料理を作れる圧力鍋。中でも〈A-Stage〉の電気圧力鍋**「Re・De Pot」**はスタイリッシュなので、キッチンに合わないから棚の奥にしまったまま……なんてことになる心配ご無用。ボタンひとつで簡単に調理できて、忙しい夫婦にぴったりです。料理の後片付けを楽にしてくれるのは、固形石鹸の**「ミスターQ」**。吸盤でシンクの中に取り付け可能なので、ボトル型の洗剤より素早く泡立てることができ、洗い物の時短につながります。食器洗いはもちろん、洗濯や洗車にも使えるので、家族みんなで活用してもらえますよ。

12

12.〈A-Stage〉のRe・De Pot

3つの調理モード（圧力、スロー、温め）で手の込んだ料理も簡単に作ることができる電気圧力鍋。オートモードを搭載していて、メニュー番号を選択するだけで自動で調理してくれる。白米や炊き込みご飯をたった25分で炊けるのもうれしい。13,455円（A-Stage ☎03-3573-0703）／A

13

13.〈ミスターQ〉のギフトセット

吸盤で固定し、スポンジで石鹸をサッとなでるだけで簡単に泡立てることができる。1個で3カ月ほど使えるので、経済面でも◎。ギフトには、泡立ちと水切れに優れた〈パックスナチュロン〉のスポンジとシュロの「キリワラ」とのセットがぴったり。3,710円（Miké　misterq-soap.jp）／B

14

15

16

17

18

Q.7 毎日遅くまで働いていて忙しそうなパートナーに、癒しのアイテムを贈りたいです。

14.〈THREE(スリー)〉のヘアケアアイテム

センシティブな男性の頭皮環境におすすめのヘアケア。スキャルプ&ヘア トリートメント リムーバー4,800円、フォー・メン ジェントリング シャンプー3,500円、フォー・メン ジェントリング コンディショナー3,700円、マグネットギフトボックスM 500円 (THREE ☎0120-898-003) ／B

15.〈diptyque(ディプティック)〉のフレグランスキャンドル

香水と並んでメゾンを代表する商品のひとつであるフレグランスキャンドル。約50種の香りがそろう中、定番人気の「ローズ」は瑞々しいフローラルな香りが特徴。火を灯すと柔らかく香りが立ち、贅沢な気分を演出してくれる。7,900円 (ディプティックジャパン ☎03-6450-5735) ／A

仕事の合間や寝る前にいい香りでリフレッシュ!

パートナー想いの優しい相談者さんに、私まで心がポッとなりました。忙しい時に癒されるものといえば、リラックスできる優しい香りでしょうか。〈THREE〉の**シャンプー**は私も愛用しているのですが、メンズ向けの「ジェントリングシリーズ」は男性の頭皮を考えた配合で作られていて、健康的でしなやかな髪質に整えてくれるそうです。お風呂で髪を洗いながら、心地よい香りに癒されてもらいたいですね。同じく夜の時間を豊かにしてくれるのが、〈diptyque〉の**フレグランスキャンドル**。忙しい時に忘れてしまいがちな、一息ついて“止まる”時間を思い出させてくれます。揺れる炎を眺めて、心休まる香りを感じながら、短い時間でも優雅なひとときを過ごしてもらいましょう。

Q.8 今年で30歳を迎えたので、自分へのギフトを奮発したい。トレンドじゃなくて、長く使えるいいものをおすすめしてほしいです。

16.〈有次(ありつぐ)〉の包丁と銅うどん鍋

創業460年の老舗〈有次〉は、その伝統の技で作られる包丁と、職人の手仕事による調理器具を販売。名入れが可能なので、ギフトとしても喜ばれること間違いなし。平常一品ツバ付三徳牛刀18cm 15,500円、銅うどん鍋26cm 27,500円 (有次 ☎075-351-5800) ／B

17.〈正木屋材木店〉の神棚

通常は伊勢神宮を模した形で作られている神棚を平面で表現することで、持ち運び可能なミニマムなサイズを実現。国産のヒノキを使い、職人が一つひとつ手作りしている。中にお札を納めることで、神を祀るという行為がより身近に。27,593円(HATCH　hatch8.jp)／A

18.〈GRACY(グレイシー)〉の雨傘

開いた時はもちろん、畳んだ状態でも美しく見えるよう、シルエットにこだわった傘を提案する〈GRACY〉。フリルが目を引くこの雨傘は、畳むと花束のような可愛らしい姿に。豊富なカラーラインナップも魅力。各15,000円 (銀座三越 ☎03-3562-1111 大代表)／G

暮らしを豊かにしてくれる節目にぴったりの日用品

30歳のお誕生日、おめでとうございます！　大切な節目の記念になるような、とっておきのギフトを贈りましょうね。まずおすすめしたいのが、京都にお店を構える〈有次〉の**包丁と銅うどん鍋**です。仕事もプライベートも充実してくる年頃だからこそ、日々の食事への意識を高めてくれて、実用性にも優れた名品を。しっかりケアすれば末長く使えるので、10年、20年後に「30歳の頃はこんな風だったなあ」なんて思い出すきっかけになってくれるはずですよ。毎日慌ただしくて……という人には〈正木屋材木店〉の**神棚**を。忙しい朝でも神棚を前に静かに手を合わせる時間を作ることで、きっと心がスッと落ち着きますよ。それから、日常的なアイテムを“ちょっといいもの”にアップデートするのもいいですね。例えば、ついコンビニでビニール傘を買ってしまいがちな**雨傘**を、ずっと使い続けたいお気に入りの一本に変えてみては？　美しいデザインと機能性を兼ね備えた〈GRACY〉の雨傘なら、開くたびに気分を高めてくれますよ。

私のテッパンギフト #1

NAME： 長場 雄

PROFILE：

ながば・ゆう／アーティスト、イラストレーター。雑誌や広告、さまざまなブランドとのコラボレーションなど幅広く活躍中。12月11日（金）から東京・渋谷のギャラリー〈SAI〉にて個展を開催予定。

相手を想う気持ちを込めて長く愛用できる一品を贈る。

結婚や出産のお祝いとしてよく選ぶのが〈スタジオプレパ〉のティーポット。クラシックなフォルムと自然物を用いた持ち手のバランスが絶妙で、細部にまで手仕事の温もりを感じる一品です。茶葉をキャッチする仕掛けも可愛らしく、見れば見るほど優れた日用品だなと感じます。付き合いが長くなると、その人のモノへのこだわりや向き合い方もわかってくるもの。このティーポットは、「この人ならきっと大切に使ってくれる」と感じる人にこそ贈りたいアイテムなんです。

誰かに贈りものをするときは、ベタになりすぎず、それでいて使い勝手の良いものを選ぶように心がけています。ギフトは自分の気持ちを代弁していると思うので、長く使ってもらえるものを贈ることで、「あなたのことを大切に思っているよ」と伝わったらいいなって。数年後、数十年後にも、そのギフトを通じて自分のことを思い出してもらえたらうれしいですよね。

SCENE： 友人へのプレゼント

〈スタジオプレパ〉のティーポット

長野県を拠点とするガラス工房〈スタジオプレパ〉の、素材の美しさと機能性を引き出した一品。日本茶にも紅茶にもよく似合う。〈マーガレット・ハウエル〉でも取り扱い中。22,000円（アングローバル ☎03-5467-7864）

NAME： 中川正子

PROFILE：

なかがわ・まさこ／写真家。2011年3月より岡山在住。最新作は写真集『Rippling』（WONDER FULL LIFE）。短編小説『モキク』など、文章執筆の仕事も多数。自身のオンラインストアも好評を得ている。

こだわる人にこそ贈りたい、季節の恵みを抽出したお酒。

周りの友人はみな、手に取るものにこだわりがあり、おいしいものが好きな人たち。そんな、良い意味で"うるさい"人々にも必ず喜んでもらえるギフトは、その時々の旬のものです。なかでも気に入っているのは、房総半島にある薬草園の跡地に作られた蒸留所〈mitosaya薬草園蒸留所〉の「Eau de vie」。蒸留所で栽培したり、提携の果樹園や近隣の山々より手に入れた季節の果物や植物から、丁寧な手仕事を経て造られた蒸留酒です。自然の恵みが抽出されていて、特別な気持ちに。お酒が好きな友人、味にうるさい友人たちにこれを贈って喜ばれなかったことはありません。アーティストが手がけたボックスの中にシンプルなボトルというパッケージの美しさも、ギフト向きだと思います。あとギフトを選ぶときのポイントは、自分も欲しくなるものかどうか。友人のために「Eau de vie」を購入するときにはもちろん我が家の分も一緒に。つい多めに頼んでしまいます。

SCENE： 友人へのプレゼント

〈mitosaya（ミトサヤ）薬草園蒸留所〉のEau de vie（オー・ド・ヴィ）

炭酸水で割って飲んだり、お菓子や料理にも使える。奥にあるのは、MOST WORMWOODのパッケージ。季節のフレーバーが楽しい。No. 052 KINMOKUSEI 100㎖ 2,200円（mitosaya 薬草園蒸留所 ☎0470-64-6041）

大切な人のことを想い、よく考えて選んだギフトに間違いなんてないと思いたいけれど、やっぱり"テッパン"は知りたいところ。
素敵なあの人はどんな気持ちでギフトに何を選んでいるのか、4人に聞かせてもらった。

NAME： 草場妙子

PROFILE：

くさば・たえこ／ヘア＆メイクアップアーティスト。2006年に独立後、CMや広告、ファッションカタログなどを中心に活動。Instagramでは、自身で撮影したコスメを紹介し、人気を博している。

料理上手な義母に贈る
香り豊かなオリーブオイル。

ギフトに選ぶなら、自分自身が本当に愛用しているもの。2年ほど前にパティシエの友人に紹介してもらったことをきっかけにすっかり気に入ってしまい、ずっと愛用している〈ZAHARA〉のオリーブオイルを贈りたいです。初めて口にしたときにその香りの豊かさに驚き、今では1日2回はこのオイルを使うほど、もう手放すことのできない逸品です。良質なオイルを摂ることは、体や美容にも良い影響があるので、毎朝必ず3種以上のフルーツにカッテージチーズをトッピングして、これをかけて食べるようにしています。今の季節だとリンゴや柿、ブドウと好相性。あとはグリーンサラダにも。シンプルなサラダでもこれと塩を振るだけで野菜のおいしさが引き立ち、味わいがレベルアップします。えぐみが少なく香りが華やかなので、加熱せずにそのまま食べるのに向いていると思います。料理上手な義母はレパートリーもたくさんあるので、自由に使ってもらいたいですね。

SCENE：両親へのプレゼント

〈ZAHARA〉の エキストラヴァージン・オリーブオイル

希少なシチリアの古来種を100%使用したオリーブオイル。えぐみが少なく、上質でバランスのいい一品。ZAHARA エキストラヴァージン・オリーブオイル 500㎖ 4,600円（カーサ・モリミ casamorimi@casamorimi.co.jp

NAME： 渡辺康啓

PROFILE：

わたなべ・やすひろ／1980年生まれ。料理家として2007年に独立、東京・二子玉川にスタジオを構え料理教室をメインに活動した後、拠点を福岡へ。著作に『春夏秋冬 毎日のごちそう』（マガジンハウス）など。

日本の〈ポワラーヌ〉のような、
私の憧れのギフトです。

ギフト選びで大切にしていることは、贈る人に寄り添ってものを選ぶこと。ですがそれと同じくらいに、自分が実際にギフトをもらってうれしかったものは"いつか私も誰かにプレゼントしたい"と憧れの気持ちも抱かせてくれます。実はこのクッキーも、友人からいただいたのがきっかけ。料理の仕事を始めて14年、お世話になった方などから焼き菓子のギフトをもらう機会が多いなか、「渡辺くんが好きな味だと思う」と贈ってくれました。華美すぎないピンクのシンプルなパッケージと、大理石模様を丁寧に再現したという薄い生地のクッキーの歯ごたえ、上質なおいしさが私の心に響いたのです。フランス・パリに、クッキーが有名で世界中で人気を博しているブーランジェリー〈ポワラーヌ〉がありますが、日本の〈ポワラーヌ〉はこのお店だと思っています。福岡に移住したいまでも友人からもらうたびにうれしくなるこのクッキー。永遠に私の憧れのギフトです。

SCENE：上質なおいしさを知る人へ

〈山本道子の店〉の マーブルクッキー

明治7年創業の洋菓子店〈村上開新堂〉の姉妹店。オリジナルの焼き菓子などシンプルで素朴な味わいの商品をそろえる。マーブルクッキーは予約制。地方発送も可。1,870円（税込）（山本道子の店 ☎03-3261-4883）

深呼吸したくなる香りで
リフレッシュを

〈uka(ウカ)〉の
ハンドクリームとネイルオイル

ヒノキや柚子などのジャパニーズセンスな香りに深呼吸したくなる2アイテム。ベトつかない感触なので、すぐにPCやスマホを触ることができ、忙しい人にも◎。(左)uka ハンドクリーム ナナイチゴ 50㎖ 3,500円、(右)同 ネイルオイル ナナイチゴ 5㎖ 3,000円(uka Tokyo head office ☎03-5843-0429)/D

とっておきの入浴剤で
ゆっくりバスタイム

Q.10

働き者の友人がふと癒されたり、パッと気持ちが華やいだりするコスメを贈って、元気になってもらいたい!

〈THREE(スリー)〉のバスオイル

ゆっくり湯船に浸かって体を休めてほしいときは、精油の香りが心地よく、思わず深呼吸をしたくなるようなバスオイルを。外箱のパッケージもギフト仕様になっていて喜ばれるはず。バランシング ビラブド バスエッセンス 7.5㎖×3本 6,000円※写真は初回限定パッケージ(THREE ☎0120-898-003)/C

あらゆる肌悩みに
効果を発揮する化粧液

〈アルビオン〉の万能化粧液

〈アルビオン〉のフローラドリップは、化粧品の域を超えた効果を実感できるといわれ、昨年の発売以来ずっと人気の衰えないヒット製品。とろみのあるテクスチャーがすっと肌になじんで、うるおい、ハリ、ツヤ、透明感etc.をもたらします。フローラドリップ 160㎖ 13,000円(アルビオン ☎0120-114-225)/G

Q.9

どんな肌質の人にも対応可能で、好みを選ばない万能で鉄板のコスメのおすすめを教えてください。

全身におしみなく使える
信頼の化粧水&美容液

〈FUKUBISUI(フクビスイ)〉のローションと美容液

肌が荒れていてアグレッシブな化粧品を使いたくない時や、肌がゆらぎがちな旅行や出張時に重宝します。日本産の和漢植物や肌への安全性にもこだわっていて信頼できるブランドのひとつです。(左)FUKUBISUI 福美水 200㎖ 1,800円、(右)同パワー G セラム 30㎖ 7,800円(福美人 ☎03-5428-4343)/C

SCENE #02 / BEAUTY

コスメワールドへご案内します。

もらってもあげても
うれしい美アイテム

〈YSL(ワイエスエル)〉のプレミアム導入オイル

深紅の導入オイルは華やかな見た目で、置いておくだけでも気分が上がる一品。塗布するだけで、瞬時に次のスキンケアが効く肌への準備を始めてくれます。ハリ感や官能的なまでの手触りが手に入りますよ。イヴ・サンローラン オールージュユイル N 30㎖ 32,000円(イヴ・サンローラン・ボーテ ☎0120-526-333)/G

見た目も美しい
導入美容液で美チカラUP!

Q.12

「この1年よく頑張った!」という自分に、ご褒美として贈る"美"のプレゼントは何が正解ですか?

〈ReFa(リファ)〉のドライヤー

高級クリームを1個買うよりも、毎日使うものにこそお金をかけるべし。ということで、高級ヘアドライヤーを。美容師の手技を再現し、傷みの原因になる髪表面の温度が上がりすぎないように自動で調整してくれる優れモノ。私も愛用中です。リファビューテック ドライヤー 33,000円(MTG ☎0120-467-222)/C

毎日使うものに
お金をかけるのが正解!

出産をねぎらう気持ちを
込めてママコスメを♡

Q.11

ママになったばかりの友人にプレゼントして、"本当に喜ばれるもの"って? 何がいいのか教えてください!

〈アヴェダ〉の頭皮ケアセット

多くの出産経験者がヘアロスの悩みを持っているからこそ、頭皮をしっかりケアして美髪を育てるヘアケアセットを!(左から)インヴァティ アドバンス ヘア&スカルプ エッセンス 150㎖ 8,200円、同 ヘア&スカルプ マスク 150㎖ 5,000円、同 シャンプー 200㎖ 3,300円(アヴェダ ☎0570-003-770)/C

何枚あっても困らない
贅沢で質の良いタオルを

〈西川〉のふっくらバスタオル

産後に何枚あっても困らないのがバスタオルというアイテム! 出産祝いにはママと赤ちゃんの肌に優しい、ちょっと贅沢な質の良いバスタオルがプレゼントに最適です。今まで触ったタオルの中で一番ふかふかで柔らかですよ。watairo rich はなわた バスタオル ホワイト 10,000円(西川 ☎0120-36-8161)/D

カスタムオーダーできる
リップバームはいかが？

〈オフィシーヌ・
ユニヴェルセル・ビュリー〉の
オーガニックリップバーム

色柄が選べるレザーペーパーに、イニシャルをカスタムオーダーできるリップバームは特別感もひとしお。オーガニックオイルとワックスだけで作られたピュア＆リッチな処方で、冬の唇をやさしくケアしてくれますよ！　ポーム・デ・ミューズ4,600円（ビュリージャパン ☎0120-09-1803）／D

男性でも使いやすい
〈キールズ〉がおすすめです！

〈キールズ〉の
スキンケアセット

髭を剃る男性には、アルコールフリーの化粧水を。アイテムを重ねる楽しさを感じてほしいのでクリームもセットで。通常パッケージはシンプルで男性の部屋でも浮かないはずです。（左）キールズ クリーム UFC 49g 4,000円、（右）同 ハーバル トナー CL アルコールフリー 250㎖ 4,000円（キールズ ☎0120-493-222）／C

Q.14

大事な人へは、ひと目で気に入ってもらえるような、デザインにこだわりのある美容グッズを贈りたい！

Q.13

パートナーが美容やコスメに興味があるので、何かプレゼントしたい。メンズコスメのおすすめを教えてください！

持ち運びに便利なサイズの
〈マルジェラ〉の香水が◎

〈メゾン マルジェラ〉のレプリカ オードトワレ

マルジェラのフレグランスはパッケージのおしゃれさもさることながら、香りのレンジが広いこともうれしいポイント。大切な人を思い浮かべてどんな香りが似合うかを選ぶのも楽しいはず！　メゾン マルジェラ レプリカ オードトワレ 10㎖ 各3,500円（メゾン マルジェラ フレグランス ☎03-6911-8413）／G

美容男子が一度は通る
〈イソップ〉のキットを

〈イソップ〉の
ギフトキット

美容にハマったメンズの多くが一度は通る、イソップ道。ブランドのエーススキンケアを詰め込んだキットは、サステナブルなパッケージやQRコードの仕掛けなどが施されており、コスメとの出合いの楽しさを盛り上げてくれます。イソップ アーデント ノマド 18,000円（イソップ・ジャパン ☎03-6434-7737）／D

気持ちをアゲてくれたり、癒してくれたりするコスメアイテム。
日々アップデートされているだけに、いざ人に贈るとなると、
何をあげたらいいかわからない。教えて、コンシェルジュ！

〈シャネル〉のレ キャトル オンブル

いつもトレンドの先をいく提案をする〈シャネル〉の秋新色は、ピンクがテーマ。シックで大人でクールなピンクは、クリエイターを務めるルチアらしさが詰まった絶妙なカラー。彼女のクリエイションにはいつも感激！　シャネル レ キャトル オンブル ＃362 6,900円（シャネル ☎0120-525-519）／C

〈シャネル〉の新色で
トレンドを先取り！

〈ポーラ〉のシワ改善美容液

2017年に発売されて大ヒットしたシワ改善美容液がリニューアル。コスメにうとい私の母が買って効果に驚いていたアイテムなので、折り紙付き。シワ改善率は従来品の2倍以上といわれています。リンクルショット メディカル セラム〔医薬部外品〕20g 13,500円 ※2021年1月1日発売（ポーラ ☎0120-117111）／C

大大大ヒットしたコスメの
最新版をぜひ！

Q.16

新しい物好きのファッショニスタの友人に、トレンド感のあるアイテムを贈りたいです。

Q.15

「最近老けちゃって……」と元気のない母に、何をプレゼントしたら喜んでもらえるでしょう？

発売されたばかりの
〈BYREDO〉のコスメを

〈BYREDO（バイレード）〉のカラースティック

デビューしたばかりのメイクアップラインの中でも、スターアイテムのカラースティックがおすすめ。ハイライトとして使えるVienna、メタリックなブロンズのLa Scèneは目元や口元に使って！　（左から）BYREDO Colour Stick La Scène、同 Vienna 各4,200円（エドストローム オフィス ☎03-6427-5901）／D

〈YA-MAN TOKYO JAPAN〉の
毛穴ケアスチーマー

少しぐらいのシワやシミ、たるみがあっても肌に生き生きとした幸せな血色感、うるおいと透明感があれば美しさが引き立ちます。だからこそ、肌を効率よく温めるダブルスチームで毛穴の目立たない肌へと導いてくれるスチーマーをセレクト！　ブライトクリーン 34,800円（ヤーマン ☎0120-776-282）／D

幸せな血色感をプラスする
スチーマーをプレゼント

※「ハナコ ギフトコンシェルジュ」の回答は、コントリビューターの視点をもとに作成。キャプションの最後にあるアルファベットはP.102でご紹介する人物に対応しています。

SCENE #03 / FOOD

グルメも納得の手土産も大充実です。

本場の味を楽しめる、おいしい焼き菓子

〈MAISON D'AHNI Shirokane〉の
ガトーバスク

サクサク生地の中に黒サクランボのコンフィチュールを忍ばせたバスク地方の伝統菓子。1個ずつの販売ですが、ボックスも用意されています。朝7時からやっているので、朝一番でお店に寄って焼きたての味を届けても良し、通販でのお取り寄せも。1個500円（税込）（MAISON D'AHNI Shirokane ☎03-5449-6420）／F

〈炭焼 うな富士〉の
国産特大青うなぎ蒲焼

うなぎ激戦区・名古屋で、創業から25年の間に数々の賞を受賞している人気店！ 特大青うなぎのみを使っていて、身の大きさや厚さ、脂の乗り方は、ほかと格段に違います。超高温の炭火焼きでおいしさを閉じ込めたうなぎを、湯せんするだけで食べられる手軽さもいいですね。2尾9,300円（税込）（炭焼 うな富士 ☎052-332-1388）／E

Q.17

実家の母にちょっと奮発したおいしいものを送ってあげたい。とっておきのお取り寄せを教えてください。

うなぎの決め手、タレまでおいしい！

1日かけてゆっくり解凍するのがオススメ

〈羊サンライズ×味坊〉の
スーパーコンボパック

東京が誇る羊肉料理の二大人気店がスペシャルコラボ。マトンやラムレバーなど、栄養価が高く女性にも人気の羊肉を、それぞれの店の味で食べ比べできます。ラム肉を使った餃子やヤンロウ串など変わり種もあるので、1日1種類ずつ食べても飽きずに楽しめるのでは。15,000円（税込）（羊サンライズ ☎03-6809-3953）／E

※商品内容は一部変更の可能性があります。

Q.18

子供がいるおうちに、お茶をしにおじゃまする予定。甘いものの手土産、何がオススメですか？

〈エシレ・メゾン デュ ブール〉の
マドレーヌ・ア・パルタジェ

フランスでは、切り分けてみんなで食べる"ア パルタジェ"スタイルが人気。約20cmのビッグサイズでまず圧倒させ、さらにマドレーヌをナイフで切り分けるという演出で盛り上がりますよ！ たっぷりのバターにレモン果皮で爽やかさを添えたリッチな味わいで、中までしっとり。4,000円（エシレ・メゾン デュ ブール www.echire.jp）／F

エシレブルーの箱に白いリボンが上品

10種類のオリジナルアソートボックス

〈Venchi〉のミディアムホライゾンハンパー

子供の頃、ぎっしり詰まった宝石箱のようなお菓子にワクワクしたことはありませんか？ 〈Venchi〉はイタリア発のチョコレートで少し大人っぽいですが、ラウンドボックスに入ったキラキラとした包み紙のチョコレートを見れば、その目新しさに大人も子供も喜ぶこと間違いなし。9,720円（税込）（Venchi ☎0120-560-746）／E

※「ハナコ ギフトコンシェルジュ」の回答は、コントリビューターの視点をもとに作成。キャプションの最後にあるアルファベットはP.102でご紹介する人物に対応しています。

季節のイベントやホームパーティなど、シーン別でうまく使いこなしたい手土産。
最近では全国各地からお取り寄せもできるようになり、どれにしようか悩むところ。
ここでは一味違う、気の利いた一品をお届けします。

Q.19
友人宅でクリスマスパーティや忘年会を予定中。盛り上がるメインディッシュのお取り寄せ、何が良いと思いますか？

自社工房で作る、自然派ソーセージ

〈hayari〉のソーセージで世界旅行／7カ国7本の旅

現代ソーセージ研究家・村上武士さんが考案するバラエティ豊かなソーセージ。友達と海外旅行をするのもままならない今、7カ国を旅した気分になれる"世界各地の味"を再現したものです。これを食べながら、いつかの旅行計画の話に花を咲かせたい。4,084円（hayari tsuku2.jp/sausage）／E

〈サカエヤ〉の近江牛懐石

日本三大銘柄牛の一つ、近江牛のなかでも更に厳選した4種の部位を食べ比べできる、まさに肉の宝石箱。腕利きシェフのファンも多い滋賀県の肉卸店〈サカエヤ〉のお肉とあって、その美しさとおいしさは別格です。同封されているおすすめの食べ方に倣って、お肉の競演を楽しみましょう。20,000円（サカエヤ ☎077-563-7829）／E

特別な日に贈る
自分と友人のご褒美に！

Q.20
年末年始、実家に帰ります。お酒好きな義父にプレゼントする酒のアテを選んでください。

最高に日本酒に合う
豪華へしこセット

〈地産食堂ひさみ〉のへしこ詰め合わせセット

ご当地土産としても名高い京都・丹後のへしこ。なかでも、〈ひさみ〉のへしこは浅漬け製法で塩分控えめ。糠を落とさずにそのまま焼いて食べられます。最近ではカレー味と黒胡椒味を新たに加えてパワーアップ。パスタの具にも使えますし、お酒の〆にお茶漬けにしても良さそうです。3,240円（税込）（地産食堂ひさみ ☎0772-75-8080）／E

一口サイズで
少しずつ楽しむ

〈銀座ハプスブルク・ファイルヒェン〉のファイルヒェン

スイーツをおつまみにお酒を飲むのはいかがでしょうか。しっとりとしたチョコレート生地にアクセントのラズベリーとワインがきいた大人の味です。ベルベットの黒の箱に金のエンブレムが輝くパッケージは、高級感がありギフトにも良し。2,850円（税込）（銀座ハプスブルク・ファイルヒェン ☎03-5537-3226）／F

1982年創業！
鎌倉を代表する洋菓子店

〈鎌倉レ・ザンジュ〉のプティ・フール・サレ

塩味のクッキーを持参して、お酒を楽しんでみては。ゲランド塩を使用したほどよい塩気と、ほのかな甘みのバランスが後を引くおいしさです。バジル、トマト、チーズといった香りとコクが心地よい味のラインナップは、ワインやシングルモルトと◎。1,944円（税込）（鎌倉レ・ザンジュ ☎0466-49-3180）／F

私のテッパンギフト #2

〈なごみの米屋〉の ぴーなっつ最中

千葉の名産品・落花生をかたどったお菓子。パッケージに描かれている"ぴーちゃん"というポップなキャラクターも女性に喜ばれそうです。風味豊かなぴーなっつの甘煮が練り込まれた餡を、落花生型の最中に詰めており、配り菓子としても大活躍間違いなし。12個詰め1,950円（税込）（なごみの米屋 ☎0120-482-074）

〈鈴懸〉の鈴乃○餅

佐賀県産のもち米・ヒヨクモチを使用したもっちりとした皮に、十勝産小豆の餡をはさんだ和菓子。5センチほどの一口サイズで食べやすく、さらに季節によって変わるギフト用の籠は見栄え良く締まります。鈴の形をした「鈴乃最中」と組み合わせても良さそうです。籠入り8個1,350円（税込）（鈴懸 ☎0120-05-2867）

〈日本橋 千疋屋総本店〉の バナナオムレット

どこか懐かしさもあり、老若男女を問わず喜ばれる〈千疋屋総本店〉のギフト。歴史ある果物専門店が作りあげるフルーツが主役のスイーツは、信頼感があります。バナナオムレットは、なめらかなホイップクリームと、それを包み込むスポンジも優しい味です。1本432円（税込）（日本橋 千疋屋総本店 ☎03-3241-0877）

〈パレスホテル東京〉の プティフールセック缶

ビジネス関係の手土産に◎。高級ホテルのブランド感と、缶にぎっしりと詰まった個性豊かな11種類のオリジナル焼き菓子は箔がつきます。メッセージクッキー付きもありますよ。最近は新シリーズを展開するなど、伝統を大切にしながらも新しいアイデアが満載です。3,500円（パレスホテル東京 ☎03-3211-5315）

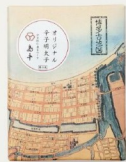
BUSINESS

〈まさひろ酒造〉の尚 MASAHIRO

たまには泡盛というイレギュラーなお酒のギフトも面白そう。泡盛で有名な石垣島に、同じ作り方で蔵ごとの特徴を活かした尚シリーズがあります。3回蒸留を行うことで、洗練された味に。ラムネを思わせる上立ち香で、口にふくむとミルキーで甘い風味が広がります。40度720㎖ 3,300円（税込）（まさひろ酒造 ☎098-994-8080）

NAME： ツレヅレハナコ

PROFILE：

食と酒と旅をこよなく愛す編集者・文筆家。Instagram（@turehana1）などで食生活を綴る文章が評判を呼び、『女ひとりの夜つまみ』（幻冬舎）、『ツレヅレハナコのじぶん弁当』（小学館）ほか、著書多数。

〈島本食品〉のオリジナル辛子明太子

通常、輸入品のタラの子を使うことが多いですが、国産のすけとうだらの卵を使用するこだわり。おいしい明太子は品の良い味だなと感じたのが〈島本食品〉のオリジナル辛子明太子です。しっかりと辛めで、きめ細かい粒が立ちつつも滑らかな食感に舌鼓を打ちます。200g 2,700円（税込）（島本食品 ☎0120-44-9966）

〈加島屋〉の鮭の味噌漬焼きほぐし

さけ茶漬が有名な〈加島屋〉ですが、それに引けをとらないのが脂の乗ったサーモントラウトを越後味噌に漬け込み、焼きほぐした「鮭の味噌漬焼きほぐし」。パウチタイプから大瓶までサイズの種類も豊富で買いやすいです。そのままご飯の上にのせていただけるので、男性にも喜ばれそう。箱入り3本セット5,000円（加島屋 ☎0120-00-5050）

ONE PERSON

シチュエーションに合わせて"鉄板ギフト"を持っておくと、いざという時に大活躍します。値段や口コミを参考に選ぶ方法もありますが、自分がもらってうれしかったものの蓄積を、少しずつおすそ分けすることが多いです。気合いを入れてキリッとさせたいビジネスシーンから、カジュアルに友人へ贈りたいものまで…自分なりの目標を持って選んでいると楽しいですね。実際、私の周りはおいしいものをたくさん知っている手土産美人ばかり。刺激をもらいつつ、情報交換をしています。渡す時には、どうしてこれを選んだのかというエピソード、ギフトのバックストーリーを伝えるのも大切ですよ。

GROUP

食のプロフェッショナル、ツレヅレハナコさんがおすすめする鉄板ギフトを、
贈る「人数×シーン」のマトリックスにまとめて大解剖。
シチュエーション別に使い分けて、贈り物上手になろう！

〈ペンギン食堂〉の
ジャージャンみそ

石垣島ラー油が有名な〈ペンギン食堂〉のジャージャンみそは、小包装で気軽にあげられるカジュアルなギフト。北京出身のオーナーの叔母のレシピを参考に作られた肉みそです。お土産としてよく買っていました。ジャージャー麺に使う味噌ですが、ご飯にかけても合います。1袋650円（税込）（ペンギン食堂 ☎0120-146-140）

〈チーズ専門店
アルパージュ〉の
ミルク感を楽しむ
チーズのギフト

チーズは好みが分かれやすいので、相手の希望に合わせて予算5,000円、3種類ほどオススメを組み合わせて購入します。チーズ好きのための個性的なセットやお酒とのマリアージュを楽しむセットなど、カテゴリー別のギフトセットも。ラッピング付きなのもうれしいポイント。ラッピング込み4,800円（アルパージュ ☎03-5225-3315）

〈Salsiccia!DELI〉の
今週のサルシッチャ3種類2本づつ
6本のセット【初めての方におススメ】

こちらのサルシッチャ（生ソーセージ）は、にんにく、塩コショウを効かせた定番味に加え、ラインナップが週替わり。いつ取り寄せても個性的で新しい味に出会えます。そのまま焼いて食べても良し、ソーセージの皮をほぐして、パスタに入れるのもおすすめです。3,600円（税込）〜（Salsiccia!DELI ☎075-754-8078）

CASUAL

〈京中〉の京中式熟成 牛しぐれ煮

独自の京中式・熟成牛肉を贅沢に使ったしぐれ煮。専門店だからこその牛肉はもちろん、アクセントの生姜やしょうゆ・塩2種類の素材にもこだわりがあります。真空冷蔵になっているので日持ちもしやすく、風味もそのままに。竹の皮に包んである上品さも◎。各2袋セット（100g×4袋）6,480円（税込）（京中 ☎075-571-6962）

〈タコス鈴木のアマノ食工房〉の
タコスセット

ちょっとしたパーティに使いたいお取り寄せ。満腹にならないちょうど良い量で、おつまみ感覚でいただけます。オプションで好きなソースや具材なども選べるので、食べる時に野菜を用意すれば、ソースや具、タコスの皮を温めるだけでOKです。3〜4人用3,000円（税込）（タコス鈴木のアマノ食工房 shop.amano-mex.com）

〈徳造丸〉の金目鯛ひもの近海産（大）

祝いの席やおめでたい行事には、縁起が良いといわれる金目鯛を。伊豆を中心に展開しているこちらでは、近海で水揚げされた脂乗りの良い金目鯛を、贅沢に干物にしています。サイズも選べるので用途に合わせてプレゼントしてみてはいかがでしょう。約600g（水揚げ時）2,580円（徳造丸通販センター ☎0120-22-1930）

〈林喜商店〉の明石産 子午線

兵庫・明石の名産品の一つに穴子があります。さらに尾頭付きが主流とあって、年配の方やおめでたい日に贈りたくなるギフトです。化粧箱に綺麗に包まれた〈林喜商店〉の「子午線」は、紀州備長炭で身が縮まないよう焼いているので、蓋を開けた瞬間の一尾一尾の美しさに魅了されます。箱代込み6,500円（林喜商店 ☎078-911-3378）

SCENE #04 / SPECIAL

今年はギフト事情も一味違います。

使う人を選ばない、
テッパン美容アイテム

SCENE： 友人・親へのギフト

〈ポーラ B.A シリーズ〉の B.A ローション

万人に合うものを見つけるのが難しい美容カテゴリーで、多くの人が「テッパンアイテム」と口をそろえるのがこちら。全ての人に眠っている"美"を目覚めさせるべく、ポーラが真摯に向き合ってきたB.Aシリーズの中でもローションがベストセラーだ。普段自分では買わない贅沢なスキンケア商品はギフトに持ってこい。120㎖ 22,000円（税込）（ポーラ ☎0120-117-111）／C

SCENE： 友人へのギフト

〈アンドマスク™〉のマスク

今の時代、何枚あっても困らないマスク。マスク業界を牽引してきた老舗メーカー〈ヨコイ〉が手がけたこちらは、機能性とファッション性を兼ね備えた次世代モデル。バリエーションも豊富なので、その人の年齢や性別、キャラクターを思い浮かべて似合う一枚を選んで。マスクケースとしても使えるパッケージもギフト向きだ。1,800円（ヨコイ andmask.com）／G

おしゃれな友人に贈りたい
スタイリッシュマスク

ミーハー心を刺激する、
美容のニューアイテム

SCENE： 友人へのギフト

〈ネイルズ インク〉のネイルケール スーパーフード ネイル オイル カプセル

度重なる消毒や手洗いで指先がカサカサになっている人も多いのでは？ ギフトで贈るなら、ケアが楽しくなる新しいアイテムがおすすめ。こちらはスーパーフードの恵みをぎゅっと一粒に閉じ込めたカプセルオイル。一粒使い切りで、スペシャルなケアにぴったり。ベタつかず、セロリの香りで心もリラックス。3,550円（ネイルズ インク www.nailsinc.jp）／G

SCENE： 友人へのギフト

〈GOLCONDA（ゴルコンダ）〉のハーブキット

箱に詰められているのは良い香りのするハーブや樹脂。これらを自分自身の好みにブレンドして、サシェに入れればバスサシェになるスペシャルキット。サシェに包まず、そのままハーブティーやお香として使うこともできるそう。普段の入浴がグレードアップする、今の季節にぴったりのギフト。1,760円（税込）（ゴルコンダ golconda.theshop.jp）／D

スタイリッシュかつ
便利なワイヤレスタイプ

自分好みの香りと配合で
バスタイムを豪華に

SCENE： 彼へのクリスマスギフト

〈Panasonic（パナソニック）〉の完全ワイヤレスイヤホン

完全ワイヤレスイヤホンの中でも、デザイン性と機能性に優れたオールマイティタイプ。安定したBluetoothと、小さな耳にもフィットしやすい小型サイズを実現したシリーズで、使う人を選ばずストレスフリー。通話性能、防滴機能も兼ね備えた上、ファッションになじみやすいカラー展開なのもうれしい。RZ-S30W オープン価格（パナソニック ☎0120-878-982）／G

会えないからこそ、贈りたいギフトがある。

今年なら、これまでは選択肢として登場しなかった"マスク"も気軽なギフトに良いですね。国内で不織布マスクを製造する老舗が手がける〈アンドマスク™〉は、高機能フィルターを搭載しながらファッション性も高く、おしゃれな友人に贈りたくなる逸品。ゆっくりお風呂に入ることも免疫力アップに繋がるので、〈GOLCONDA〉のハーブキットで贅沢なバスタイムをプレゼントするのも素敵です。お風呂上がりには、美容系のギフトとしてテッパンの〈B.A シリーズ〉のラインが安心。シンプルで高級感あるパッケージ、

※「ハナコギフトコンシェルジュ」の回答は、コントリビューターの視点を元に作成。
キャプションの最後にあるアルファベットはP.102にてご紹介する人物に対応しています。

毎年この季節になると繁忙期を迎えるギフトコンシェルジュ。会いたい時に会いたい人に会えなかったから、今年はいつもよりもギフト選びに力が入ります。様々なギフトを紹介してきたけれど、おすすめしたいものはまだたくさん！

冬限定の
山の恵みで温まる

SCENE：**親戚や友人の家庭に**

〈比良山荘（ひらさんそう）〉の猪と冬野菜の鍋

「山の辺料理」を提供する、知る人ぞ知る滋賀県の名店〈比良山荘〉の季節限定鍋。旅行や外食にも気を使う今だからこそ、季節の恵みが自宅で楽しめることの贅沢さといったら格別なものだ。自然豊かな山の中で猟師が一頭一頭仕留めた猪を、大自然の中で育った野菜、秘伝のおだしと一緒にいただく絶品。2〜3人前15,000円（税込）（比良山荘 ☎077-599-2058）／E

SCENE：**同僚への引越し祝い**

〈MXP〉のアーバンサバイバルキット

消臭機能素材「MXP FINE DRY」を使用したトップス、ショーツと、同じく消臭機能を兼ね備えたソックス、フェイスタオル、さらにオリジナルのモバイルバッテリーチャージャーがパッケージされたコンセプトキット。旅行や出張に活躍すること間違いなしだから、家族全員分そろえたくなる。11,800円（ゴールドウイン カスタマーサービスセンター ☎0120-307-560）／G

旅に行けない旅好きにも、
防災グッズの補強としても

子供がいる家庭にぴったり、
夢のあるケーキ

SCENE：**親戚や友人の家庭に**

〈レピドール〉のヘキセンハウス

まさに子供の頃に憧れた「お菓子の家」が、目の前に現れたよう。ヘキセンハウスは、はちみつやスパイスを使用したドイツ生まれのお菓子。ジンジャーブレッドをメインにした絵本に出てくるようなハイクオリティなお菓子の家を飾りながらクリスマスを待ちわびたい！ 大人も気持ちが盛り上がるはず。5,400円（税込）（レピドール田園調布 ☎03-3722-0141）／F

SCENE：**親や親戚へのギフト**

〈NAIGAI COMFORT〉のループ付きソックス

高齢者の方や妊娠中の方など、かがむ姿勢をとるのが難しい人も容易にはけるようにと作られたソックス。靴のように立体的に自立するデザインに加え、後ろについているループを引っ張るだけで、靴下をはくことが難しい人も無理なく着脱が可能に。カラーバリエーションも豊富なので、セットでプレゼントしたくなる。1,650円（税込）（ナイガイ ☎03-3634-0781）／G

体をいたわる気持ちを
機能性ソックスに込めて

大変だった一年に、
発泡ワインで乾杯！

SCENE：**親戚や友人の家庭に**

〈フランチャコルタ〉のプレミアム発泡ワイン

イタリアのプレミアム発泡ワイン、フランチャコルタ。数あるなかから、ギフトボックスに入ったものやマグナムボトルなど、ギフトにおすすめの2本をセレクト。左から、ラ・トッレ サテン マグナム 1,500㎖ 11,687円（税込）（エノテカ ☎03-3280-6572）、カ デル ボスコ ブリュット キュヴェ プレステージ 750㎖ 5,720円（税込）（フードライナー ☎03-6414-2433）／G

SCENE：**親や親戚へのギフト**

〈東洋ライス〉の金芽ロウカット玄米

ハードルが高いと思われがちな玄米もこれなら楽々。1時間の浸水で玄米の栄養はほぼそのまま、さらに無洗米という手軽さもうれしいですよね。表面のロウ層をカットする独自技術で、白米のように食べやすくなっているので、玄米初心者にもおすすめです。このギフトを機に、白米に続く新たな主食となるかも。2kg オープン価格（東洋ライス ☎0120-61-7550）／G

ギフトをきっかけに、
食生活を改善してほしい

喜ばれそうですね。新しいもの好きには、発売されたばかりの〈ネイルズインク〉のネイルケール スーパーフード ネイル オイル カプセルを。カプセルタイプのオイルだなんて、ワクワクしませんか。私もついつい自分の分まで買っちゃいました。メンズに贈るなら、〈パナソニック〉の完全ワイヤレスイヤホンはどうでしょうか。イヤホンコードがマフラーやコートに巻き込まれて……なんていう冬場のストレスからも解放されます。一見難題な「趣味のものも難しい、食べ物の趣味もわからない」というお悩みもお任せあれ。高機能消臭下着の〈MXP〉によるアーバンサバイバルキットは、出張や旅好きに贈るのにうってつけで、防災グッズの補強にもなり、家族人数分そろえたくなるアイテムです。年配のご家族や妊婦さんには、〈NAIGAI COMFORT〉のループ付きソックスを。リピーターが多く、「ギフトをきっかけに自分で買い足した」なんて声も届いております。健康に気をつけてほしいなら、〈東洋ライス〉の金芽ロウカット玄米を贈って、玄米食を勧めてみるのも良いかもしれません。一緒に暮らす家族へのギフトなら、自宅でクリスマスパーティや忘年会を楽しめるアイテムも良いかも。〈比良山荘〉の猪と冬野菜の鍋や、〈レピドール〉のヘキセンハウスがあれば、ホームパーティもぐっと豪華に。乾杯は、〈フランチャコルタ〉のワインで！ さて、今年も素敵なギフトのお役に立てたかしら。

GIFT CONTRIBUTORS

実は、ギフトコンシェルジュデスクのブレーンになってくれたのは各カテゴリーのスペシャリストたち。「最近、自分で買ったギフトは何?」という質問の回答と共にここでご紹介します。

RECOMMENDED GIFT :

〈TALKY(トーキー)〉の
GONZ スケボー箸置き

贈り物をするときは、その人の暮らしを想像して選ぶようにしています。この箸置きは、ラジオ番組で一緒だった俳優の稲葉友くんに「忙しくなってもちゃんと食事を楽しんでほしい」という想いを込めてプレゼントしました。8,800円 (TALKY ☎03-6427-8612)

NAME : ハイロック　A

PROFILE :

表現の場を選ばないマルチクリエイターとして活躍する傍ら、自身のサイト「HIVISION」と雑誌・webでグッドデザインアイテムやガジェットを紹介している。

RECOMMENDED GIFT :

〈アマン・スパ〉の
トリートメント券

ギフト選びは相手を想う時間も幸せですよね。先日、友人の40歳のお祝いに「いつも仕事と子育てを頑張っている彼女の癒しになれば」とスパの体験を贈りました。好みのスパメニューを選ぶと素敵なチケットにしてくれますよ。(アマン東京 ☎03-5334-3333)

NAME : 関田四季　B

PROFILE :

せきた・しき／東京・南青山の〈EATME Gallery〉マネージャー。インテリアコーディネーターや、固形キッチン洗剤「ミスターQ」の販売・PRとしても活躍している。

RECOMMENDED GIFT :

〈オフィシーヌ・ユニヴェルセル・ビュリー〉のアセテートコーム

刻印サービスがあるので、名前のイニシャルを入れることができます。バッグに入れて持ち歩いても、自宅のドレッサーに置いていても素敵に見えるコームはギフトにぴったりです。7,500円 (ビュリージャパン ☎0120-09-1803)

NAME : 猪狩幸子　C

PROFILE :

いがり・さちこ／ビューティ・エディター。モード誌でキャリアを積み、2018年に独立。美容のプロの情報を発信する「BEAUTY Dept」をInstagramで運営している。

RECOMMENDED GIFT :

〈Rose Farm KEIJI(ローズファームケイジ)〉の
ROSE CHARLOTTE PERRIAND
ブーケS 15本

お祝いに贈ることが多い〈WABARA〉。去年誕生した新品種のシャルロット・ペリアンは、シックでアンニュイなベージュカラーが随一。花は消えものなので負担にならないし、これならおしゃれな友人にも喜ばれますよ。11,000円 (Rose Farm KEIJI ☎077-585-1133)

NAME : 長田杏奈　D

PROFILE :

おさだ・あんな／雑誌を中心に美容やインタビューの記事を執筆。著書に『美容は自尊心の筋トレ』(Pヴァイン)などがあり、幅広く活躍している。

RECOMMENDED GIFT :

〈ドゥ・ラ・メール〉の
ザ・トリートメント ローション
ハイドレイティング マスク

"自分ではなかなか買わないけれど、もらったらうれしいもの"を基準に贈り物を選ぶようにしています。ケアタイムに少しでも幸せな気持ちになってもらえたらいいな、と友人にフェイスマスクを贈りました。6枚入り 18,000円 (ドゥ・ラ・メール ☎0570-003-770)

NAME : 小寺慶子　E

PROFILE :

こでら・けいこ／肉を糧に生きる肉食ライターとして、さまざまな雑誌やwebで執筆。強靭な胃袋と持ち前の食いしん坊根性を武器に肉食道を邁進中。

RECOMMENDED GIFT :

〈六花亭(ろっかてい)〉の
通販おやつ屋さん

自分へのギフトに。私の大好きなマルセイバターサンドのほか、銘菓が詰めあわせになった月替わりの通販ボックスです。季節ごとに新しい味との出会いもあり、購入しています。家にあると幸せになれるお菓子です。3,000円 (税込) (六花亭 ☎0120-12-6666)

NAME : 小野寺悦子　F

PROFILE :

おのでら・えつこ／編集プロダクションを経て、2001年よりフリーライターとして活動。好物は焼菓子。主食は菓子パン＋おやつの日々を送る無類のスイーツ好き。

RECOMMENDED GIFT :

〈NUMBER A(ナンバーエー)〉の
パンケーキミックス

東京メトロ表参道駅近くで10年以上愛されるダイナー〈NUMBER A〉のパンケーキミックス。丁寧なレシピが同封されているので誰にあげても安心! ECサイトには人気のミートボールのセットなども。2袋セット 1,680円 (税、送料込) (NUMBER A　numberastore.com)

NAME : Hanako編集部　G

PROFILE :

取材先へ手土産を持っていく機会も多く、日々取材をしながら新しいもの、おいしいものを探している編集部のメンバー。良い情報はすかさずギフトコンシェルジュへ。

HANAKO PEOPLE

FILE #1 (NAOKI MATAYOSHI)

又吉直樹

出会いは、人生にどんな作用をもたらすのか?
現在の自分自身をカタチづくる上で、
きっかけとなった人物をクローズアップし、
そのターニングポイントや成長を振り返る新連載。
第1回は、お笑い芸人であり作家の又吉直樹さんが登場。

photo : Mariko Kobayashi　text : Hazuki Nagamine

経歴を振り返ると、転機の多い人生を送ってきたのではないだろうか。強豪校でサッカーに熱中した学生時代から一転、芸人を目指して上京。お笑いコンビ「ピース」として活躍する中で、作家デビューを果たし、小説『火花』では芥川賞を受賞する。又吉直樹、40歳。彼の人生の一幕を彩ってきた3人のキーパーソンとは？

転機となった出会い 1

綾部祐二

ズレや違いを面白がる相方から世間を知り、自由をもらった。

ゆったりと視線を巡らせた後、又吉さんが一人目として挙げたのは、相方である綾部祐二さんの存在。出会いは、吉本興業の養成所・NSC。当時、又吉さんは18歳、綾部さんは21歳。

「ピースを結成したことが、人生で一番大きなターニングポイント。つまり、必然的に相方になりますね。綾部はNSCの同期ではあるけど、年は3つ上なので、コンビを結成するまではずっと敬語。綾部は人間的に決して得意なタイプではないんですけど（笑）、好きなものが近いとか、嫌いなものが似ているとか、わりと大事なところは共通しているんです。洋服が好き、大人数が苦手、神社仏閣が好きとか。話すようになったきっかけは、当時、僕が携帯電話につけていた京都・知恩院のストラップ。京都好きの両親の影響で、綾部も京都が好きで。中でも一番好きな場所が知恩院で『知恩院、好きなの？』『はい、好きなんです』みたいな会話をしたのを覚えてます。綾部と過ごしていると、細かい感覚の違いに気付かされることが多かったんです。あるとき、僕が『カフカの〝変身〟って小説、読んだことあります？　朝起きたら、毒虫に変身してるって面白くないですか？』と質問すると、『え、どういうこと？』とポカンとされたんですね。主人公が毒虫になってるのに、毒虫になった事実よりも『今日は仕事に行かれへん、どうしよ』となってるおかしさが、綾部にしゃべりながら伝わってないことに焦りを感じました。自分が面白いと思う感覚が必ずしも人にうまく伝わるわけじゃないという経験をしたんですね。同時に、感覚が合う相手だったら面白さも共感できるはずやと疑ってなかったから、そうでないことに衝撃を受けたというか。さらに『カフカって人は、笑かそうと思って書いたの？』と、その笑いは作者が意図しているものなのかどうかと問いを投げかけられて、自分では思いつかない視点にハッとさせられたり。当時よく、綾部からはしょうもない質問をされることも多かったんです。『家にいてさ、ドアを開けたら裸の女が10人くらい部屋に入ってきたらどうする？』とか（笑）。『早く帰ってください！』と追い返します』と言うと、自分と違った反応を楽しんでくれたんですよね。僕は僕で、客観的に自分のことをよくわかっていなかったので、もしかすると他人からしたら自分がちょっと変なのかな？　と、綾部を通して基準みたいなものを確認していた部分もあります。新しい人付き合いがある中で、世間的に普通だったり、自然とされる振る舞い方も綾部から学んだというか

……なんかアンドロイドみたいなこと言ってますけど（笑）。23歳でピースを結成してからは、ピースっていう部屋があるとすると、入り口付近に綾部が立ってくれて外交的な部分を担ってくれていた感覚です。そのおかげで、僕は部屋の奥の方でコントやギャグを考えたり、好きなことを自由にやらせてもらってた。テレビに出るために、もっと売れるために必死にならなきゃあかんときに、僕は楽屋の隅っこで泉鏡花を読んでいたりして、きっとムカついたり、焦ったこともあると思いますけど、綾部が矢面に立ってくれて、上手に隠してくれてたんですよね」

転機となった出会い 2

せきしろ

〝作家として文章を書く その道を開いてくれた人。〟

文筆家として活躍するせきしろさんと出会ったのは2008年のこと。

「せきしろさんは、作家として活躍しながら、芸人が出演するイベントに出てバンバン笑いをとったり、僕からすると〝問答無用で面白い人〟。ただただ憧れの存在で、なんの共通点もなかったんですが、構成作家の先輩が間に入ってくれて3人で会う機会をもらって、そのときに『俳句や短歌に興味はありませんか？』と。それが一番最初の書籍『カキフライが無いなら来なかった』につながっていきます。初めて会った日に、自由律俳句とは？　を教えてもらって、その場で書いては見せてってという楽しい時間を過ごしました。あまりに楽しすぎて、家に帰ってからも大量に自由律俳句を作って、翌朝それをメールしたんですよ。せきしろさんは、メールを開いたら、何回スクロールしても終わらへんほどの量の自由律俳句が届いていて、恐怖を覚えたらしいです。僕が過剰やったのもあるんですけど、100個くらいあったみたいで。最初は一緒に連載をやって、それを本にまとめるつもりで動いていたんですけど、おそらく出版社の人たちはせきしろさん一人の連載のつもりでオファーしてるんですね。僕みたいなようわからない吉本の若手芸人がくっついてきたもんだから、どこの雑誌にもボツにされたんでしょうね。結局、全て書き下ろしというかたちでいきなり本になりました。それが初めての書籍です。今、読み返しても、せきしろさんは成熟しているのに、僕は未熟で若い。せきしろさんと並ぶのは、チャンスでもあるけど命取りでもあって、それが優しいけど恐ろしい部分でもありました。せきしろさんが10句作るなら、僕は100句作って、その中からいいものを採用してもらうしかない。自分よりも確実に面白い人と並ぶために、自分の最大限で挑んでも足りないとわかっている中で、どう戦っていったらいいのかめちゃくちゃ工夫したんですよね。すべてにおいて鍛えられた時代です。せきしろさんが、彼の日常に紛れ込ませてくれたことで、ギャグや大喜利をするにしてもひとつ大きな自信がつきました。自由律俳句と出会ったことで、自意識過剰でもやもやしたものをお団子のように丸めて、作品化する方法も覚えられましたし。隠してもないんですけど、芸人にしてはナイーブな感情

を持て余しているので、その感情をストレートに表現できるミュージシャンがうらやましいと思っていた。芸人の場合は、感情を消化した上で、根底に抱えながらもお笑いにまでもってかなあかんから、どうやればいいんだろうっていうのがずっとあったんです。トークや漫才、ギャグにもならへんかった感情を、自由律俳句を通して出していけた。せきしろさんとの出会いは、のちのちにエッセイや小説を書く流れに間違いなくつながっています。出会ってなかったらどうなってたんでしょうね。『バック・トゥ・ザ・フューチャー』じゃないけど、綾部も日本にいたかもですね（笑）」

転機となった出会い 3

太宰 治

勝手に師匠にしている失敗で笑いをとった先駆者。

「最初に綾部から入ったから、最後の一人が難しなってしまった」とこぼしながら口にしたのは、又吉さんの原点ともいえる太宰治の存在。

「太宰は……やっぱり特別に大きいですね。僕の場合は、せきしろさんが現実的な師匠だとすると、太宰は勝手に師匠と呼んでるみたいなもの。日本中にファンはいっぱいいるんでしょうけど、太宰って各々が向き合ってきた太宰治があると思ってるんですね。一番最初に読んだのは14歳のとき。『人間失格』だったんですけど、読書好きの親を持つ同級生から『メッチャ面白い。主人公がお前に似ている！』とすすめられたのがきっかけでした。14年間で出会った小説の中で、一番自分に近いというか、むしろ自分の体の中にすでに入っているような、内臓から揺り動かされる衝撃を受けたんです。恥ずかしくて友達にも親に相談できひん自分の嫌な部分、14年間生きてきた中で見つけた自分なりの他者との関わり方みたいなもの……その時点で身につけたそれらが『人間失格』を読んだら、全部書かれていたんですよ。『バラすなや！』っていうのが率直な感想でした（笑）。『なんでオレのことわかってんねん』っていう感覚を、僕だけじゃなくて色んな人に感じさせているのが太宰の共感させる力の強さ。だから、それぞれの太宰、各々の太宰なんです。ただの共感至上主義者ではなくて、すべてが共感できるような〝あるある〟ばかりが並んでいたら夢中になれなかったはず。踏み外すところ、下手くそな部分、つまり恥と言われるあらゆるものを巧みに描いて笑い話にしてくれる。僕が小学校1年生のときに書いた作文があるんですけど、1、2行に1回のペースで、文章の終わりが〝恥ずかしかったです〟で締められているんですね。わざとじゃなく、本当にほとんどの瞬間を恥ずかしがって生きてきた。太宰は誰かを救おうとは思ってないかもしれないけど、そんな僕もそうだし、結果的に多くの人が救われているんですよね。上京してから20年以上経ったけれど、年明け一発目は『人間失格』を読みます。血液のように一番近いものだから、読むことで、知らず知らず受けた影響を取り払い、メモリをゼロにするというか、フラットな状態になれるんです」

又吉直樹

またよし・なおき／1980年6月2日生まれ。大阪府出身。2003年にNSC同期の綾部祐二とお笑いコンビ「ピース」を結成。芸人活動と並行して文筆活動も行い、2015年に本格的な小説デビュー作『火花』で第153回芥川賞を受賞。2017年に2作目となる『劇場』、2019年に3作目『人間』を発表した。

ABOUT『Perch』

「空港」でしか買えない本。旅に特別な体験を添える。

〈羽田空港 蔦屋書店〉でのみ販売するというコンセプトがあって、「旅」をテーマに書き下ろした作品です。作り手の感覚としては、僕が月イチでやっているお笑いライブと似ているんですね。気軽にそのときに思いついたものを自由に実験的にやる。その中から思いがけず何年も残っていく面白いものが生まれることがあると、今まで芸人をやってきた流れで体感としてわかっているので、『Perch』もほどよく適当で、遊びをもたせたかった。この本に関しては、内容も楽しんでもらえるけど、「面白そうだな」と手にしてもらった時点である意味完成なんだと思います。ただ持っているだけでいい、というか。狙いとしては、なぜかずーっと本棚にある本になってほしい。空港限定販売なので普通の流通じゃないから古本屋では売れないだろうし、誰にも気づかれないままずっと本棚に居座って、あるとき孫が「何だこれ？」と発見する。3代先を見越して作ってます。

『Perch』（羽田空港 蔦屋書店／910円）

BAKERY CONNECTING PEOPLE

まちをつなげるパン屋さん

東京のパンシーンにまたひとつ
衝撃のパンを売る店ができた。
ここから日本一を目指すらしい。

photo : Kenya Abe

いけだ・ひろあき／パンラボ主宰。パンについてのエッセイ、イベントなどを柱に活動する「パンギーク」。著書に『食パンをもっとおいしくする99の魔法』『日本全国 このパンがすごい！』など。パンラボblog panlabo.jugem.jp

東京都江東区
中村食糧

左から、「イチゴ」760円（フランボワーズ生地にパインとマスカット）と「マロロン」480円（渋皮栗入り）。大きく焼いたハード系は、驚愕のやわらかさと口溶け。まるで未来のパン。

未来のベーカリーが和歌山からやってきた。

「いままで出会ったこともないようなパンを焼くシェフがいる」

噂を聞いて訪ねた和歌山の〈3ft〉。中村隆志シェフはぶっ飛んだ人だった。看板はなし。パンは見本を飾ってあるだけ。現金も使えない。常識に合わせようなんて気はさらさらないようだ。

パンはハード系。それが、ぷるんぷるんふるえたり、じゅわーととろけたり、ぶどうのような香りがしたり。一口食べると、「おいしい」と「びっくり」がいっしょにきて、思わず笑ってしまう。そんな突き抜けたパンだ。

厨房に日の丸を貼っていた。

「日本一のパン屋が目標です」

冗談のようだったが、私はそれを信じることにした。彼のパンを野球に例えれば、コツコツ当てにいくタイプではなく、芯を食えばボールが場外まで飛んでいくようなでっかいスイング。その心意気やよし、である。

そんな彼がこの9月、突如〈中村食糧〉と店名を変え、東京に進出を果たした。

「東京を経験してみたくて。若いうちしか来られないでしょうし」

強豪ひしめく東京で、どこまで通用するのか腕試ししたくなったのだろう。幸先は上々。すでに開店前から行列ができる人気だ。

中村さんのパンを表すキーワードは「溶かす」。中村さんは生地を長時間熟成させる。17℃という高めの温度帯で、パンの骨格を作

妻のあみさんが差し出す「あんこマスカルポーネ」240円。ふるふる揺れる生地からあふれだすあんことマスカルポーネ。小麦、小豆、乳がとろとろ溶ける、クセになるあんバタ。

「ショコラン」680円。

スペシャリテの「みんなのパン」560円（右）と、ようかんがモデルの「ヨカン」560円。カプセルの中にパンを飾る。

はじめて出会うパンの ぷるんと揺れるような食感。

上・角食パン「お角」360円が並んだ棚。左・中村隆志シェフ。4種類の発酵種を巧みに操り、長時間熟成を経てありえない風味・食感のパンを生みだす。

る小麦の中のタンパク質はどんどん溶けていく。溶けるとともにやわらかくなって、あのぷるんぷるん揺れるような食感、じゅわーと溶ける口溶け、そしてハード系としてはありえないほどの甘さが生まれる。タンパク質が溶けすぎれば、パンとして成立しない。それをぎりぎり寸止めして紙一重でパンにするから、こんな奇跡のようなパンになるのだ。

　オープン直前の厨房に入って気になったことがある。日の丸がなかったのだ。それを尋ねると、

「そうそう、あの日の丸、持ってこないといけないですね」

　日本一の夢は、まだ追いつづけている。

中村食糧

☎なし｜清澄白河

あり　あり　なし
なし　あり

清澄庭園脇にオープン。高加水の新食感ハード、セミハード計十数種を4種の自家培養発酵種を使って焼く、中村隆志シェフの未来系ベーカリー。東京都江東区清澄3-4-20　10:30〜15:30　休火水休　※イートインなし

散歩のレシピ

第二十八回

いつもお世話になってます

鎌倉の鎌倉市農協連即売所（通称レンバイ）で野菜やおだんごを買ったあと、最後に必ず立ち寄るのが食材屋さん〈DAILY by LONG TRACK FOODS〉（以下デイリー）。以前は何十年も続く種屋さんだったそうです。

ちいさなスペースのショーケースと壁面にはぎっしり食品や雑貨が並んでいて、ピクルスやディップなどのデリのほか、チーズケーキやジンジャーパウンドケーキなどどっしり大きめの焼菓子、コーヒー豆やパンケーキミックス、ジャムなど。おいしくてちょっと日持ちするものたちがぎゅっと詰まっていて、眺めているだけでわくわくします。

その日のおやつだけ気軽に買えるようになり、お気に入り（ピクルス、チョコチップのクッキー、夏場のパイナップルケーキは見つけたら必ず！）をチェックして、近所の魚屋さんへ寄って家に帰るのがいつものコース。

〈デイリー〉のオープンは2009年。今よりもうすこし海に近い場所にあり、

そこはまるで映画のワンシーンのような店構え。大ぶりのクッキーや色とりどりのデリなど。買うだけでも幸せなお店が鎌倉にあります。

小さなスペースにぎゅっと食品が詰まっていて、あれもこれも欲しくなってしまいます。スタッフさんに説明してもらうのも、たのしい時間です。

Text by

なかしましほ

出版社勤務の後、ベトナム料理店などを経て料理家に。2006年に〈foodmood〉をオープン。体によい素材のお菓子が評判に。著書に『たのしいあんこの本』（主婦と生活社）が。

Photo by

長野陽一

ながの・よういち／日本の島を撮り続ける写真家。書籍、広告、CMでも活躍。独特の世界観の料理写真にはファンが多い。食べ物をまとめた本として『長野陽一の美味しいポートレイト』がある。

おじゃましたお店

デイリー バイ ロングトラックフーズ

DAILY by LONG TRACK FOODS

☎0467-24-7020（LONG TRACK FOODS工房）｜小町

キッチン用品から雑貨まで充実。赤いロゴの入ったオリジナルグッズも人気。神奈川県鎌倉市小町1-13-10 鎌倉市農協連即売所内 10:00〜17:00 月休

鎌倉在住のオーナー・馬詰佳香さんが、友人にもらったピクルスがとてもおいしかったことが、お店を始めるきっかけだったそうです。おいしいもの、かわいいもの好きな人たちの間でまたたく間に話題に。5年前にレンバイに移転し、観光客や地元の人、ちいさいお子さんからお年寄りまでいろんな層のお客様がいらっしゃるようになったとか。

コロナ禍で街に人が少なかった時は、鎌倉の中心部へ行くのも少し緊張しました。そんな時レンバイをのぞくと〈デイリー〉が開いているのを見かけて、すごくほっとしたのを覚えています。

好きなお店がいつもそこにあって、変わらず迎えてくれること。いつものおやつや食材が買えること。何気なく続いていた日常の大切さを思いました。

そんなふうに町に溶け込んだお店を、私もいつか鎌倉の地に作りたいなと思っています。

おやつとデリから日用雑貨まで。みんな欲しくなる！

ほかの店では見かけない雑貨がたくさん。

夏場はふらりと手にしてしまうアイス。

キッチンまわりの衣類もそろっています。

どっしり大きめパウンドケーキ。

オリジナルの保冷バッグ1,050円。

ピクルス648円、キャロットラベ450円など。

しょっぱいおやつ

きのこのディップ

うまみをぎゅっと閉じ込めたきのこのディップは、バゲットなどと一緒にお酒のおつまみに。ご飯にのせてしょうゆを少々たらすのもおすすめ。

［ 材料 ］作りやすい分量

しいたけ、マッシュルーム、まいたけ
……各1パック（あわせて300g）
にんにく……2片　アンチョビ……4枚
オリーブオイル……大さじ3
白ワイン……大さじ2
塩……小さじ1/4　黒こしょう……適宜

［ 準備 ］

きのこ、にんにく、アンチョビはそれぞれみじん切りにする（フードプロセッサーを使っても）。

［ 作り方 ］

1. フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて弱火にかけ、香りが出たらきのこ、アンチョビを加え、中火で炒める。
2. きのこ全体に油が回ったら白ワイン、塩を加え、水分が飛ぶまで5分ほど炒める。味を見て黒こしょうをひく。スライスしたバゲットとともに。日持ちは保存容器に入れて冷蔵で4日間。

五感よろこぶ

SPECIAL GIFT CATALOG

誰かにプレゼントしたり、何かをもらったりする機会が増える年末年始。
大切なあの人へ想いをこめて、つい贈りたくなるギフトをご紹介します。

あん入りのやわらかいお餅のプレーン、きな粉やココアをまぶした商品「お福包み餅」各種4個入/¥480～。口に入れるとほわっとほどける優しい甘さで、ころんとしたフォルムが何とも愛らしい！名物「お福餅」と一緒に、大切なあの人へ贈りたい。

おふくもちほんけ 御福餅本家

世代を問わず愛される、伊勢の優しいお福分け。

創業元文三年、江戸時代から続く伊勢の老舗和菓子店。北海道産もち米「はくちょうもち」を使用した歯切れの良いやわらかなお餅と、北海道産小豆「きたろまん」でつくる口当たりの良い滑らかなこしあん。シンプルに、計算しつくされたお菓子はどこか懐かしい幸せの味。お福餅においては今でも一つひとつ手作業でつくっており、箱の中で綺麗に整列したお餅はまさに職人技。蓋を開けるとその美しい佇まいに思わず笑みがこぼれます。 株式会社御福餅本家　三重県伊勢市二見町茶屋197-2　Ⓒ0596-43-3500

フルーレ 4

丁寧な手しごとで、糸島から季節のおやつを届ける〈フルーレ〉。紅茶との調和を意識したやさしく寄り添う味わいは、誰かに贈りたいシアワセの味です。ゴロッと果肉がたまらない季節限定「安納芋」スコーン各種1袋(2個入)/¥330～。 季節のみえる手しごとおやつ フルーレ　福岡県糸島市篠原西2-9-8　Ⓒ092-321-0626

喫茶 しま 3

世界遺産宮島にある老舗喫茶店が作る「宮島ウイークエンドシトロン」。たっぷりの自家製瀬戸内レモンピール使用で、レモンの味がしっかりと感じられる。しっとりと焼き上げたどこか懐かしい味は、ホッと一息つきたいときにぴったり。5個入/¥1,620。 喫茶 しま　広島県廿日市市宮島町588　Ⓒ0829-44-2672

六甲ビール 2

香り豊かで飲み干したくなる味わいを追求した〈六甲ビール〉からは、女性人気の高いフルーツビールを。見た目も華やかな「CASSIS BEER」はぜひグラスに注いで味わって。特別なひととときを演出してくれるはず。1本(350ml)/¥500。 六甲ビール醸造所　兵庫県神戸市北区有野町有野164-1　Ⓒ078-981-2130

四季桜 1

「とちぎの星純米酒」は、大嘗祭にも使われた地元栃木県のブランド米"とちぎの星"で醸された日本酒。まるで炊き立てのごはんのような芳醇な香りとしっとりとした味わいで、様々な料理とのペアリングにも。720ml/¥1,375。 宇都宮酒造株式会社　栃木県宇都宮市柳田町248　Ⓒ028-661-0880

4

3

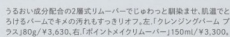
2

1

マリアンボレ

MARIANNEBOLLE

うるおい成分配合の2層式リムーバーでじゅわっと馴染ませ、肌温でとろけるバームでキメの汚れもすっきりオフ。左.「クレンジングバーム プラス」80g/￥3,630、右.「ポイントメイクリムーバー」150ml/￥3,300。

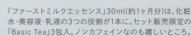
頑張る肌に、"今日もおつかれさま"のOFFギフト。

肌への負担と刺激のない化粧品づくりを追求している〈マリアンボレ〉。多忙を極めがちなこの時期、毎日億劫なメイクオフも思わず足取りが弾むパッケージ。お肌をいたわるやさしい処方も嬉しい。自分へのギフトにはもちろん、おさぼりなあの子もきっと喜ぶはず。贅沢なスキンケアはクレンジングから始めて。

マリアンボレ株式会社　大阪府大阪市中央区淡路町1-4-16　0120-040-030

メグリエ

MEGURIE

「ファーストミルクエッセンス」30ml(約1ヶ月分)は、化粧水・美容液・乳液の3つの役割が1本に。セット販売限定の「Basic Tea」3包入。ノンカフェインなのも嬉しいところ。

美しく健康的な肌と心を目指して、和漢美容。

和漢の力で様々な悩みや肌トラブルにアプローチする〈メグリエ〉の限定セット￥5,430。オリジナル成分「本草美巡リエキス」を配合したミルクエッセンスと、国産和漢植物7種を厳選して独自ブレンドしたハーブティーをお届け。プレゼントにもおすすめです。11月より数量限定発売、なくなり次第終了。　ハビラボ

東京都中央区銀座7-13-6 2F　0800-805-1070

くみかさね　8

贈る人を想って、悩むのもギフトの醍醐味。「くみかさね」はお好きな色を選んでセミオーダーできるブレスレット。深みのある2本の紐が重なるさまに自分自身や相手の幸せを祈り、労わる想いを込めました。1個/￥3,520〜。　有限会社昇苑くみひも　京都府京都市宇治妙楽146　0774-66-3535

くみひもアクセント　7

マスクで隠れてしまう微笑みを日本の伝統くみひもに込めて、日常が華やぐアクセントに。手掛けるのは、微笑みを咲いた花にたとえた大和言葉「花笑」を思わせるデザインをはじめ、大切なひとへ想いを込めた全6種。1個/￥660〜。　有限会社昇苑くみひも　京都府京都市宇治妙楽146　0774-66-3535

HANATSUYU　6

植物の力をギュッと閉じこめたボタニカルスキンケアシリーズ。補ったうるおいと美容成分を逃がさない仕上げの保湿アイテム。ふわふわスフレのようなクリームで包み込めば、触れたくなるもっちり素肌のできあがり。80g/￥2,750。　株式会社グラディア　大阪府大阪市中央区淡路町1-4-16　0120-500-040

JOIE CELLULE　5

2種のヒト幹細胞エキスで肌トラブルをしっかりケアしてくれる〈ジョワセリュール〉。ローションや美容クリーム、スペシャルケア用のマスクもあるから、1年間頑張った自分へのご褒美コスメに、ぜひ。「Serum」20ml/￥3,080。　グランジェ　京都府京都市左京区下鴨狗子田町5-11　0800-1116666

7

8

6

5

フクフクニャンコ

Fuku Fuku Nyanko

真空2重構造でぽかぽか長続き「ステンレスマグカップ」¥1,650。
子どもも握りやすい「ダイカットミニフォーク・スプーン」各¥550。

にゃんこのプリントがキュートな超音波式「フロート加湿器(2.3L)」¥4,950。
部屋に馴染むマカロンカラー4色展開。

存在感抜群の「ばんざいダイカットブランケット」¥3,300。
なめらかなふわふわ生地で、にゃんこに包まれる…。

足がすっぽり包まれる室内用「裏ボアスリッポンサンダル」¥1,650。
3色展開でシリーズで揃えたい。

遊び心たっぷり！ねこ好きによるねこ好きのための贈り物。

キャラクターグッズをはじめオリジナル雑貨を展開している〈HAPiNS〉から、キュートな猫グッズが登場。ま〜るいフォルムとのんびりした表情がたまらない！ゆるーい世界観にファンが急増中。小物からインテリアグッズまで、シリーズで揃えたいバラエティ豊かな商品展開が魅力。これからの季節に嬉しいブランケットや加湿器など、シーンに合わせたぴったりの贈り物が見つかります。 株式会社HAPiNS 東京都品川区西五反田7-22-17 TOCビル10F37号 ✆03-3494-4491

Produced by Bunka adic Photo:Kazuto Kikuchi ※価格は全て税込の表記です。 ※お客様の個人情報は商品発送他、広告主の案内以外の目的には使用いたしません。
※通信販売のお支払いは、商品と引き換え、返品は到着後7日以内で未開封、返送はお客様ご負担です。商品のお届けは注文後5日程度、送料についてはそれぞれ異なりますので各店舗にお問合せください。

ホリデーシーズンにふさわしい NARSのエクスクルーシヴなコレクション

NARSのホリデーコレクションが12月4日(金)に発売。ベストセラーシェードが限定パッケージで登場する「NARS VIP オーデイシャスリップスティック」(全5色、各3,900円)や、カルト的人気を誇るアイコニックシェードとハイライティングブラッシュパウダーのミニサイズのセット「NARS ミニオーガズム リップ&ハイライターデュオ」(3,100円)など、輝きとゴールドに彩られた数量限定の全11アイテム15種。㊐NARS JAPAN☎0120・356・686 https://www.narscosmetics.jp

※「NARS アイコニックグロー チークデュオ」のみ12月1日(火)発売

医療機関への支援を目的とした「Mikimoto Aroma Candle」発売

「Mikimoto Aroma Candle」(税込10,000円)が数量限定で発売中。医療従事者やギフトを贈る方へ、「Thank you」のメッセージと共に平和と幸せ、さらなる飛躍を願う羽根をデザインしたキャンドルです。MIKIMOTO国内直営店およびオンラインショップにて。このキャンドルの売り上げ全額が日本赤十字社へ寄付され、「新型コロナウイルス感染症対策を含む赤十字諸活動全般」に活用されます。㊐ミキモト カスタマーズ・サービスセンター☎0120・868254 https://www.mikimoto.com

身につけるべきチャームがきっと見つかる agete×鏡リュウジ「Lunation Talisman」

心理占星術研究家、鏡リュウジさんが監修したアガット オリジナルジュエリー「ルネーション・タリスマン」が限定発売中。12月31日(木)までコラボ商品2点以上の同時購入で10%OFFになります(オンライン及びアガット梅田阪急、梅田阪神、西宮阪急、神戸阪急、博多阪急は対象外、無くなり次第終了)。ルネーション占星術にもとづいたムーンチャームと幸運のモチーフチャームを選んで、自分だけのお守りジュエリーを手に入れて。㊐agete☎0800・300・3314 http://agete.com/kagami/

日常のお買物を通じて知るサステナビリティ 三越伊勢丹のサステナブルな取り組み

環境に配慮した素材への注目など、ファッションにおけるサステナブルな取り組みを実施している三越伊勢丹。オンラインサイトには、お買物を通じた取り組みや商品を紹介する専用ページを開設しています。「サステナビリティページ」は、リニューアルによりトップにページの入り口ができ、最新のトピック(NEWS・特集)や、商品カテゴリー毎に知りたい情報が探しやすくなっています。㊐三越伊勢丹 お問い合わせは、オンラインサイト上のお問い合わせフォーム※から

※https://www.mistore.jp/shopping/feature/shops_f2/sustainable_sp.html

普段使いに便利な「コレール」に つい集めたくなる2020年の新柄が登場

「コレール」は、アメリカを代表するテーブルウェアブランド。その食器は、独自の三層構造ガラスにより、"軽い・割れにくい・洗いやすい・収納しやすい"と、普段使いに便利です。そんな「コレール」から、つい集めたくなる新柄が今年も登場。今回は初めて「ケイユクッカ」と「ボンボンフレール」の2柄が同時に発売されます。世界中で愛されている「コレール」。新柄の、どちらか好みの方を集めてみては。㊐コレールブランズ☎050・5838・0764 https://www.corellebrands.co.jp/

2020 Takashimayaの 華やかで可愛いChristmas Cake

髙島屋では12月15日(火)まで、各店店頭とオンラインストアで、クリスマスケーキの予約を受付中(一部予約終了日の異なる店舗・商品があります)。今年は、デコレーションのプレートや飾りのサンタクロースやツリーまで食べられるエコフレンドリーで、華やかなケーキを髙島屋限定で新提案。また、自宅に配送できるケーキ(冷凍ケーキ)も多く取り揃えています。㊐髙島屋☎03・3211・4111 https://www.takashimaya.co.jp/store/special/christmas_cake

投資初心者の女性向けサポートサービスで "お金を知って自由な生活を手に入れる"

「Financial Gym(フィナンシャルジム)」は、投資初心者の女性向けに特化したオンライン教育サービス。独学ではつまずいてしまう場面でも、SNSグループチャット等でいつでも質問できる環境を整え、お金の学習をサポートします。月額会費は9,800円。入会金(9,800円)、未入会の方も受講できるトライアルサロン(税込500円)、無料オンライン説明会も開催中。詳しくは下記URLで。㊐アウンコンサルティングfinancial.gym@auncon.co.jp https://www.auncon.co.jp/fg/lp/

オーシャンビューと、房総の美食を堪能 「鴨川グランドホテル」【千葉県】

勝浦と館山の中間に位置する「鴨川グランドホテル」は、オープンエアの大浴場「海の回廊」に寝湯や展望風呂、麦飯石の露天風呂に岩盤浴など多彩な設備を完備していて、温泉好きにはぴったり。海の見える10畳の和室に泊まり、キンメダイの房総煮や地魚の刺身といった、食材の宝庫・房総の海の幸を堪能できるプラン(1泊2食付き(海側和室10畳・部屋食)税込み20,900円〜)もあり、極上のもてなしに癒されます。㊐鴨川グランドホテル☎04・7092・2111 https://www.kgh.ne.jp/04/

オリジナリティ溢れる図案と造形力 「MAKOTO KAGOSHIMA EXHIBITION」

インテリアショップ「dieci(ディエチ)」は、11月28日(土)〜12月27日(日)、大阪・南船場にあるdieci 208で陶芸家・アーティストとして活動する鹿児島 睦の個展を開催します。植物や動物をモチーフに独自の世界観で図案を施した器やオブジェを制作し、多くのファンを魅了している鹿児島さんが描く器の世界が楽しめる貴重な機会です。dieci cafeでは鹿児島さんデザインによるオリジナルランチョンマットが付くスペシャルメニューも。㊐dieci☎06・6121・7220 http://dieci-cafe.com

Photo_dieci

応募の際は、郵便番号、住所、氏名、電話番号を明記してください。掲載されているプレゼント情報は、提供各社が実施しているものです。皆様の個人情報などの応募情報については、提供各社にて管理されます。

The way of item／vol.114

KINETRIKAの「Square Wave Kinetic Mobile」

（キネトリカ／スクエアウェーブキネティック モービル）

「Square Wave Kinetic Mobile」15,500円
（MoMA デザインストア 表参道 ☎03-5468-5801）

Profile

みやけ・けん／1979年7月2日生まれ。神奈川県出身。O型。『みんなの手話』（NHK Eテレ）、『三宅健のラヂオ』（bayfm）にレギュラー出演中。

ジャンプスーツ58,000円（kenichi.｜Sakas PR ☎03-6447-2762）／その他スタイリスト私物

自然の法則と数式が生み出す〝動く〟アート作品。

　今回ご紹介するのは、僕がいま手に持っている金属のオブジェ。でも実は、ただのオブジェではありません。力を加えることで中の金属棒が回転して、複雑な動きを見せてくれる構造になっているんです。デザインしたのは、イギリス人彫刻家のイヴァン・ブラック。風や重力といった自然の力と、複雑な数式から着想を得てこのアート作品を作り出したそう。21本の金属の棒をよく見ると、かなり特殊な形状をしているのがわかります。

　この流れるような美しさ、写真でお伝えできないのがとても悔しい…！　昼間は天井からモビールのように吊るしてもきれいだと思いますし、夜は部屋を間接照明で暗めにして、ひたすら回して遊ぶのも楽しそう。水紋が広がるみたいに動く影そのものが、まるでアートのように見えるはず。気になる人は、ぜひネットで検索して動画でチェックしてみてください。

　僕は昔から、このオブジェのような「仕掛けのあるおもちゃ」が大好きです。たとえば、ボールのついた振り子が交互にカチカチ揺れるものとか（懐かしい！）。いま欲しいのは、1分ごとにパチンコ玉がレールを滑り落ちていく、ピタゴラ装置みたいな時計。何かに役立つとか、必要なわけではないけれど、見ているだけで心が癒されます。延々と見つめている僕は、端から見たらかなり変な人ですが…きっと男の子ならわかってくれるはず（笑）。

photo : Yusuke Abe (YARD)　prop direction & styling : Tomomi Nagayama
styling : Masato Hishinuma (DEEP END)　hair & make : Akiko Soumon　text : Asami Seo

東京のお昼の声に
なります!

乃木坂46
山崎怜奈

山崎怜奈の誰かに
話したかったこと。

TOKYO FM
月曜〜木曜 13:00〜14:55
放送中!!

あのクリエイティブディレクターが好きな映画を好きな俳優で妄想リメイク!

高崎卓馬の

勝手にリメイク!

あの人であの映画を

{ 第121回 }

text : Takuma Takasaki
illustration : Mai Beppu
edit : Kahoko Nishimura

たかさき・たくま/クリエイティブディレクター。書籍『オートリバース』(中央公論新社)が発売中。

もとネタはこちら

『ウォーキング・デッド』

製作国:アメリカ　製作年:2010年　監督:フランク・ダラボン　出演:アンドリュー・リンカーン、ノーマン・リーダスほか　『ウォーキング・デッド シーズン1』コンパクトDVDボックス(3枚組)発売中:4,752円(発売・販売元:KADOKAWA)

Actor 浅野忠信 で、Drama『ウォーキング・デッド』

最近、やばい。海外に行きたくて体がやたらウズウズする。いつになったらまた海外旅行に行けるんだろう。飛行機の乗り換えに失敗してゲートで途方に暮れたい。隣に香水の強い太ったお兄さんが座ってきて窮屈な思いとかしたい。そういえば自分は長距離の飛行機に乗るとき、わりと完成されたルーティンをもっていた。乗った瞬間、時計を現地にあわせ、どんな時間でも食事をしてお酒を飲む。そのあいだ機内エンターテインメントのなかで一番わかりやすい、途中で寝落ちしてもそんなに後悔しなそうなものを観る。目が覚めてからは自分のiPadにダウンロードしておいた映画やドラマをゆっくり観る。シリーズが長く続いているものでハマるものがあったらラッキーだ。着陸まであっという間。あ〜行きたいなあ。この『ウォーキング・デッド』は、もう超最適。ダウンロードして連れていけばヨーロッパ何往復でも快適にできちゃうはず。実は何年も前に息子に面白いから観ろ、と力説されていたんだけど、勝手に想像してわかった気になって敬遠していた。ところがこのドラマ、ただのゾンビものじゃなかったんですよね。

ある日世界が一変する。死んだはずの人間が動き回り、人間を捕食しはじめたのだ。原因もわからぬまま、生き残った人々は助けを求め逃げ惑う。やがてかつての世界はもうどこにもないということがわかっていく。この設定が今のコロナに近い感じもあってヒリヒリするけれど、最大の面白さは「生き残った人間」が最大の敵というか、ややこしい問題を持ち込むところ。ゾンビと共存する社会はないんだったら実現可能な気すらするんだけど、社会を再生したい善人や、首都に行けば助かると無条件に信じている男や、生き残るために他の人間を襲う野盗たちや、復讐にとらわれて仲間を追い込む奴、現実をまだ理解しきれていない甘い奴、ゾンビの出現によってもたらされたさまざまな「分断」が主人公たちを苦しめる。まったく分断はややこしい。コミュニティをつくってひとつになっても、他のコミュニティとの接触がまた分断を生む。そもそも辿ってきた戦いも生き残る術も何もかも違うからいきなり同調できるはずがない。大きなルールが消滅したのだから。そう考えるとこれ、めちゃくちゃ今っぽい。ネットの充実によってたくさんコミュニティが生まれて、それぞれの正義が発生して、それがぶつかりあう。コロナとゾンビを置き換えるとわかりやすい。

当然、日本でも同じことは起きている。ゾンビたちからなんとか生き残ったいくつかのグループを描くウォーキング・デッドTOKYOをつくっちゃいますか。主人公はテレワークを取り入れて瀬戸内の島に移住したばかりのIT系企業に勤めるサラリーマンの男。迷いと苦悩を背負いながらひとつのコミュニティのなかで父親的な存在になっていく様子を描きます。迷って悩む背中を観てみたいのは、浅野忠信さん。徐々に追い詰められて狂気の淵を歩きながら何度も再生していく強さ、あるいは弱さを演じたらきっとたまらんはず。髭をボーボーにしたり、剃ったり、どこかの空き家で久しぶりに剃ったり、本家のリック顔負けのセクシーさ爆発なはず。

男は7歳の息子とふたりで夜中に釣りにでかける。その明け方、息子が小さな異変に気がつく。犬の死骸かと思ったら漁師の上半身だった。そしてそれは奇妙な声というか音をだしてこちらに来ようともがいている。なんだこれは。息子の目をその手で塞いで、車へいそぐ。警察は一向に電話にでない。遠くの空が赤く燃えているのが見える。何事かが起きている。戦争? いやまさか。上空をヘリが滑るように飛ぶ。山に消えていく。聞いたこともない近さだ。国道にでると数台のトラックが倒れている。人がいる。息子が助けを求めて近づくが、それはあきらかに人ではない何かだった。息子が数体のそれに囲まれる。必死に助けに行くが間に合わない。そのとき銃声が響く。まだ若い警官が半泣きで立っている。どうなってる? わかりません。3人はとにかく車に乗って、町に戻る。この橋を渡ればというところで目を疑う光景が。無数のゾンビがこちらに向かってくる。その数は数百はいるか。ママは? ママは? 息子がそう繰り返すが、この橋を渡ることはできない。心のなかで絶望がシミのように広がるのを必死に無視しながら男は叫んだ。大丈夫だ! 大丈夫だ! そのとき、男はまだ世界に起きていることを少しも理解できていなかった。

＊＊＊

日本でこういうことが起きたらみんなどうやって生き残ろうとするんだろう。会社とか社会とかボロボロでなんにも頼りにならないときに意外とマンションの管理組合とかが機能したりして。世の中の問題がこういうことであらわになるって、結構やっぱりコロナも同じだよなあ。

俳優からのコメント

- [x] やりたい
- [ ] やりたくない
- [ ] オファー中

面白そうですね。実はまだ作品を観てない側の人間なのですが、この文章を読んだだけでとても引き込まれて役作りが始まりました! いつでもいけるので各社の社長は制作に協力してください。

浅野忠信

あさの・ただのぶ/1973年生まれの俳優。12月18日公開予定の映画『日本独立』に白洲次郎役で出演。

川上未映子のエッセイ

りぼんにお願い

illustration : Chinatsu Higashi

Profile

かわかみ・みえこ／作家。1976年、大阪生まれ。『乳と卵』で第138回芥川賞受賞。近著に『ウィステリアと三人の女たち』（新潮社）など。最新刊となる長編『夏物語』が文藝春秋から好評発売中。

第229回

観察は罪ではない

春の始めにコロナ禍が始まって、夏、秋が過ぎて、もう冬。みんなもそうだと思うけど、この半年の記憶がないというか、これまでとは少し違う時間の保存のされ方というか、されなさというか。例年どおりの時間が流れていろいろなことがあったはずなのに、肝心なものが全然思いだせない感じ、あるよね。

わたしの仕事は家で文章を書くことだから、生活全体がものすごく変わったということはないし、息子の学校も通常どおりに戻っているし、マスク・手洗い・消毒が必須になったくらいのものかな、と思っていたんだけれど、ここへ来て、精神的にちょっと変化があったなあ、と心当たりがあるのよね。ほんとはコロナは関係なくて、加齢によるものだったり、そのほかの理由だったりするのかもしれないけれど、でもたしかにあるんだよね。それは、ざっくり言うと、物欲が激減したことと外部への好奇心めいたものが残り数滴、みたいな塩梅なのだ。

わたしは物臭なのでもともと用事がなければずっと布団にいたいけどそうもいかず、できる範囲で責務を全うしてきたのだけれど、しかしコロナによってこの物臭に正当性が与えられることになり、どこにも行きたくない気持ちがさらに強化されることになった。物も、奇麗なものは素敵だしいいなあ、と思うけど、何というか、画面で見つめるだけでもう十分というか、見るのと実際に身につけたり所有することとの差が、うまく立ち上がってこなくなったのだ。美しいものがそこにある。いいね。いいですよね。じゃ、それでいいではないですか、みたいな。どうせもう死ぬんだし、みたいな。ああ、今度の仕事のとき久しぶりに着物着よっかな、最近もう全然着てないし、次くらいしか機会なくないか？ああ、でもなあ、なんか気持ちがのらんのう……やっぱやめとこ、だってどうせ死ぬんだし、みたいな……。

もちろん平均年齢的にはまだ死なないんだろうけど、「どうせ死ぬんだし」がすべての人間に対して放つ、この本質にして真理が、わりとデフォルトになってきた感じ、あるんですよね。色々些末なことに悩むけど、考えれば憂鬱なことといっぱいあるけど、不安ばっかりだけど、まあでもな、というような。これが遅れてきた「不惑」ってやつなのかしら。

仕事がなければメイクもしないし、毎日同じ服を着ているし、気づけば家事と子育てと仕事の日々のお決まりのルーティン作業が退屈どころか飽きることもなく、心地よくなっているのだ。もともと旅行も食べ物にも興味はないし「何か楽しいことしたいな」みたいなことを思ったこともあんまりないけど、この傾向がコロナ禍で一気に加速したような気がする。これがわたしのウィズ・コロナ、あるいはアフター・コロナのムードなのかもしれない。そういう年齢なんだよ、と言われれば、もちろんそれもあるとは思うけれど……。

社会で大きな出来事が起こると当然、個人にも影響をきたす。そして個人の条件と相まって、それは個別の状況を作りだす。何事にもみんなが納得できるひとつの理解を提出することはできないけれど、自分の変化をつぶさに見ることくらいは罪にはならない。来年はどうなっていますかね。

約1年間、NYへ留学していた野村周平さん。食に関して、大きな変化があったそうです。

――NY滞在中、どんな食生活を送っていましたか？

地元で暮らす人たちが通うお店にばかり行っていました。ジャンルは、韓国、中国、ベトナム、タイと、ほとんどアジアンフード。日本食はあまり食べなかったですね。やっぱり日本のほうが、同じ値段でもおいしいので。

――お酒も楽しまれましたか？

もちろん。日本ではサワーやハイボールばかりだったんですけど、現地の友達に勧められたナチュラルワインが本当においしくて、ハマりました。「出合っちゃった」という感覚で、日本に戻ってからも、ナチュラルワイン熱は冷めていません。

――それほど魅力があるんですね。

今までも、まったくワインを飲まなかったわけじゃないんです。おそらくいいワインを飲んでこなかったからなんですが、どれも同じような味に感じていたんです。でも、ナチュラルワインは、どれを飲んでも、色も香りもまったく違う。〝顔が違う〟と表現するんですけど、ボトルごとに造り手のこだわりが感じられますね。

――ワインに関する知識を増やしていきたい気持ちはありますか？

今はないです。あまりにも種類が多いし、しかもワインの名前は、フランス語やスペイン語だから、覚えようとすると頭がパンクしちゃいそう（笑）。今の僕の知識は「このエチケットは、前に飲んだことがあるぞ」というくらい。なので、お店にソムリエがいて、教えてもらえると助かります。

――今回は、赤ワインに合わせてスペインレストランのお肉料理を召し上がっていただきました。

スペインには、仕事で1カ月くらい滞在したことがあるんですけど、スペイン料理はまさに〝肉〟のイメージ。ワインは食事とのペアリングも大事なのですが、今日はこの赤ワインをソースに使ったグリルにすごく合っていますね。

――撮影時、グラスを回して香りを楽しんでいたのが印象的でした。

カッコつけていると思いましたよね？（笑）ワインは、空気に触れさせて酸化させることで、味が変わるんです。始めと終わりでの変化を楽しみたいから、自然と回していますね。今では水を飲む時も回しちゃっています（笑）。

――帰国後の新しい試みとして、YouTubeチャンネルを開設されました。どういったことを発信していきたいですか？

ユーチューバーになったつもりはないので、発信というほど大げさに構えず、ナチュラルに、野村周平のプライベートに近い部分を伝えていきたいですね。自転車とか、僕が親しんできたカルチャー寄りの内容になると思います。

――チャンネル名に〝ストリート〟と入っています。その言葉をどう捉えていますか？

ストリートと聞くと真っ先にスケボーが思い浮かぶんですけど、何にしても、型にハマらず、自由ということじゃないかな。

誰でもそうだと思うけど、型にハマった生き方はしたくないですね。

ワインも生き方も、型にハマらないほうが魅力的。

Gentleman

野村周平

のむら・しゅうへい／1993年生まれ、兵庫県出身。2009年、アミューズ全国オーディションでグランプリを受賞。翌年デビュー。9月～10月に放送していたドラマ『DIVER-特殊潜入班-』がU-NEXTで配信中。また、McGuffin YouTubeチャンネル「野村周平 STREET THINGS」を開設。www.youtube.com/watch?v=ff1A89swF5M&feature=youtu.be

ジャケット34,000円（ステューシー｜ステューシージャパン ☎0548-22-7366）／ニットポロ19,000円（トゥモローランド トリコ｜トゥモローランド ☎0120-983-522）

Shop Data

バル エスパニョール ラ・ボデガ

Bar Español LA BODEGA

スペインの酒蔵＝“ボデガ”が店名の由来。牛ハラミのグリル（150g）1,630円は、牛肉のうま味を、赤ワインとともに煮詰めた濃厚なソースで。ボトルワイン3,000円～。東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ7F ☎03-6434-1480 11:00～22:00 休みは施設に準ずる 67席 禁煙

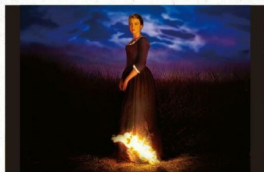
■GENTLEMAN □BOOK □CINEMA □SNACK □ENGLISH □WORD □MUSIC □ART □GOURMAND □EVENT

12.4 ROAD SHOW

『燃ゆる女の肖像』

© Lilies Films.

貴族の娘エロイーズの見合い用の肖像画を依頼され、孤島に渡った画家のマリアンヌ。絵を描くマリアンヌと、モデルになったエロイーズは、見つめ合ううちに激しい愛の炎に飲み込まれ……。エモーショナルなラストが観る人の心をかき乱す。TOHOシネマズシャンテほか全国公開。

『イーダ』('13)

1960年代初頭のポーランド。孤児として修道院で育った少女は、出生の秘密を知るために旅へ出る。不安定な構図を多用した、静謐なモノクロ映像の美しさ。アカデミー外国語映画賞を受賞したパヴェウ・パヴリコフスキ監督作。DVD 1,800円／マーメイドフィルム

『天国の日々』('78)

テキサスの農場を舞台に、麦刈り農夫の青年とその恋人、農場主の愛憎を描くテレンス・マリック監督作。名カメラマン、ネストール・アルメンドロスが映す夕暮れ時の風景は映画史上屈指の美。DVD 1,429円／パラマウント ホーム エンタテインメント ジャパン

新作 ← あまりに美しい 芸術的な映画ロード → 旧作

『花様年華』('00)

1960年代の香港を舞台に、同じアパートに越してきた男女の不義を、絢爛かつ極彩色の映像の中に描き出す、ウォン・カーウァイ監督の恋愛劇。

『トリコロール／青の愛』('93)

クシシュトフ・キェシロフスキ監督の"トリコロール三部作"序章。青い光を基調に、鮮烈なイメージを積み重ね、夫を失った女の愛を描く。

『パリ、テキサス』('84)

失踪した妻を追い、テキサス州の街パリへ向かう男。ヴィム・ヴェンダース監督の傑作ロードムービーは、荒涼とした風景に孤独と絆を映す。

『ノスタルジア』('83)

自殺したロシア人作曲家の足跡をたどる作家の旅。陽光のきらめきや水のしたたりが幽玄な、アンドレイ・タルコフスキー監督による映像詩。

『暗殺の森』('70)

ベルナルド・ベルトルッチ監督の初期作品。ファシズムに熱狂する男の精神的葛藤を、光と影と色彩のコントラストにより、鮮やかに映し出す。

注目の新作からいぶし銀の名作まで、ユニークな映画の街をぶらぶら。

門間雄介

もんま・ゆうすけ／編集者、ライター。細野晴臣さんの劇的な半生をたどる評伝『細野晴臣と彼らの時代』が12月刊行予定。

冒頭からして巧みで唸らされる。画家のマリアンヌが教える絵画教室で、アトリエの奥から引っ張りだされた一枚の絵。その「燃ゆる女の肖像」と題された肖像画から、この映画は観る人を彼女の追憶の中の物語に導いていく。

舞台は18世紀、フランス・ブルターニュの孤島。マリアンヌと肖像画のモデルになった令嬢エロイーズの刹那の愛を描く『燃ゆる女の肖像』は、ときに神秘的で、ときに官能的で、なにより美しい。衣装や美術や映像が美しいというだけでなく、独創的な脚本が、息を呑むほど鮮やかな場面の転換が、繊細さと激しさを併せもつふたりの女性の人物造形が、内的なレベルで美しいのだ。

本作でカンヌ国際映画祭脚本賞を獲得したのが、フランス出身のセリーヌ・シアマ監督。次世代を担う才能として期待を集めている。

通訳案内士の東京案内英会話

Tokyo: Take a Bite

| Lesson 72 | 庭ときどきアニメ |

Japanese garden
（日本庭園）

京都移住計画を進めていることもあり、日本庭園を訪れる機会がぐっと増えた今日この頃。東京でガイドするときは、徳川綱吉の側近・柳沢吉保が造営した駒込の六義園（りくぎえん）か、海水を取り入れたスタイルがユニークな浜離宮恩賜庭園が二大定番だったのですが、京都では候補となりそうな場所が多すぎて迷うくらい。そして、庭に関する英語表現の奥深さに触れる日々でもあります。

いわゆる日本庭園はJapanese gardenでOKですが、そこから掘り下げてジャンル分けもできると、説明にも説得力が出るというもの。たいていは使われている素材を思い浮かべれば大丈夫で、いわゆる枯山水の庭は"岩の庭"（Rock garden、または禅宗の庭ということでZen gardenとも）、風光明媚な庭で知られる京都の苔寺は（Moss garden：モスガーデン）など。小高い"築山"がある庭園は、読んで字のごとく、Hill gardenという便利なワードが。さらに池（Pond）の配置や茶室（Tea house）といった建物の様式など、庭師（Garden designer）の意匠の話までできれば、ゲストの満足度的にもばっちりじゃないかと。

前述の六義園のような、池の周りを歩いて鑑賞する"池泉回遊式庭園"の多くには、不老不死の仙人が住む伝説の山・蓬莱山を模した"蓬莱島"が見られます。これは中国の道教由来の"仙境思想"がベースといわれ、あの『ドラゴンボール』の元ネタ『西遊記』も、その考えを取り入れているのだとか。以前、ベルギーからやってきたアニメファンたちをご案内した時、島と仙人をどう表現するかで悪戦苦闘。そこで亀仙人に例えて説明したら、「あ〜、彼たしかに島に住んでるね（笑）」と一瞬で理解した模様。一気に身近に感じてもらえたようでよかった。

矢吹紘子

やぶき・ひろこ／ライター兼通訳案内士。雑誌に寄稿する傍ら旅行者をご案内。海外メディアの執筆も。Instagram: @tokyoai_hiroko

CINEMA text : Yusuke Monma edit : Mariko Uramoto
ENGLISH illustration : Adrian Hogan text : Hiroko Yabuki

今宵も深酔い♬

MUSIC BAR 72

クリスマスや忘年会を
穏やかに過ごすには。

渡辺隔週
わたなべ・かくしゅう／山下達郎やChari Chariの名盤、祝アナログ再発。毎週金曜は『マンダロリアン』に夢中過ぎて、具合悪い。

まことさん（近所のバーテンダー）、いらっしゃい！　なに？　老若男女、どんなお客さんにも響く音楽を探しているって？　今年は年末の忘年会も自粛気味で、盛り上がらない分、シンプルだけど温かみのある曲なんかいいよね。

MISIA（1）のクリスマスアルバムが届いたから聴いてみようか。少し前に、「つつみ込むように…」や「陽のあたる場所」（共に1998年）など代表曲をセルフカバーした『MISIA SOUL JAZZ BEST 2020』も絶品だったけど、「White Christmas」といったおなじみの曲はもちろん「Everything」（2000年）も歌っていて感動的。

原田知世さん（2）のカバー集も素敵だね。大貫妙子さん本人を迎えて「ベジタブル」（1985年）を歌い、ペギー・リーの「A Doodlin' Song」（1963年）では細野晴臣さんとデュエットなど。プロデューサーの伊藤ゴローさんによる簡素な編曲が、また味わい深い。

加山雄三（3）13年振りの新作にはザ・クロマニヨンズ、横山剣、奥田民生などなど、豪華な作家陣が楽曲を提供。みんな、若大将をリスペクトするあまり、一瞬セルフカバーかと思う瞬間もあるくらいハマってる。最後のさだまさし作詞の「Forever with you〜永遠の愛の歌〜」は染みるなぁ。

若大将とは無関係かと思うけど「美しい船が、われらの船だ」とうたうキリンジ（4）のベスト。2013年からの楽曲をまとめたもので、堀込高樹のソングライターとしての才能、一音楽ファンとしての好奇心が入り乱れた作品。

最後は、今後日本の音楽界を支えていくだろう才能、Kan Sano（5）の新作。この方は、ロイ・エアーズの古典「Everybody Loves The Sunshine」（2013年。原曲は1976年）のカバーから、度々縁があって聴く機会があった。デビュー時の、ある種尖った感覚を一切曲げず、メジャーの音楽家と共演／楽曲提供などを行っていて、それが本当に素晴らしいと思う。この新作には、それでも更に自身の好奇心を探求しようという意志が込められていて、ガッツがある。それでも、音楽は優しく、穏やかだからおもしろい。そんなところで本日はメロウに閉店！

#1

『So Special Christmas』
MISIA

「Everything」はもちろん、「ULTRA X'MAS」や「大きな愛の木の下で」などの名曲も再演。売り上げの一部を〈公益財団法人スペシャルオリンピックス日本〉へ寄付するチャリティ作。（アリオラ／2,800円）

#2

『恋愛小説3』
原田知世

ドラマ『あなたの番です』以降、若人たちからも親しまれている知世さん。カバー集最新作は、大瀧詠一「A面で恋をして」やシーナ＆ザ・ロケッツ「ユー・メイ・ドリーム」もナイス！（ユニバーサル／3,000円）

#3

『DEDICATED to KAYAMA YUZO』
加山雄三

デビュー60周年を記念したニューアルバム。モンゴル800のキヨサク「いつまでもキミを」、そして若大将直系のTUBE・前田亘輝「夏のひまわり」なども最高。12月2日発売。（ドリーミュージック／3,000円）

#4

『KIRINJI 20132020』
キリンジ

「進水式」や「雲呑ガール」といった堀込文体を聴き入るもよし、「The Great Journey feat. RHYMESTER」や「AIの逃避行 feat.Charisma.com」で言葉の使い手たちとの共演を楽しむもよし。（ユニバーサル／2,800円）

#5

『Susanna』
Kan Sano

「DT pt.3」や「On My Way Home」など、世界中から注目を浴びた先行リリース曲も収録した最新作。鍵盤楽器の心地よさ、アーバンかつファンキーなリズムアレンジが最高！（origami PRODUCTIONS／3,000円）

名刺代わりのこのひと皿 72

Restaurant
炭焼 うな富士 有楽町店

One Dish
肝入り上うなぎ丼

肝入り上うなぎ丼（限定）6,900円（税込）。関東エリア第1号店は〈日比谷OKUROJI〉内に。
東京都千代田区内幸町1-7-1 日比谷OKUROJI H12　☎03-6457-9688　11:00〜14:30LO、17:00〜21:00LO　休みは施設に準ずる　60席　禁煙

夏に鰻を食べるのはスタミナを補給して夏バテに克つという意味があるが、栄養をつけて寒い冬を乗り切りたい時にも鰻はぴったり。価格高騰がすすむ鰻だが「値段以上の満足感」と評判なのが名古屋から東京進出を果たした〈炭焼 うな富士〉だ。

本店は3時間待ちも当たり前の超人気店。名古屋には、現在約400軒の鰻を出す店があるというが、そのなかでも滅多にお目にかかることのできない3Pサイズ（約330g）の“青うなぎ”のみを使用している。一般的な鰻店のものに比べると、30％以上も大きく、身の厚みや脂のノリ具合が別格。最高の素材を、よりおいしく提供するために、約1,000度の超高温で蒸さずに地焼きにしているのも〈うな富士〉流だ。炭火の遠赤外線効果を利用し、高温で骨まで焼き切ることで、これ以上ないふんわりした食感を実現。香ばしい外側とのコントラストが見事で、甘すぎないタレも脂の甘みを引き立てている。一番人気の肝入り上うなぎ丼は、肉厚な鰻の上に特大の肝が鎮座。食べすすめていくと、タレがしみこんだ米のなかにも鰻が1枚。これだけの“大盤振る舞い”でこの価格は、もはや奇跡といってもいいだろう。

焼きやタレの試行錯誤を繰り返し、たどり着いた“完成形”。東京の第1号店でも行列は必至だが、並んででも食べたい極上の鰻がここにある。おいしく、しっかりと精をつけて今年の冬も元気に乗り切りたい。

小寺慶子
こでら・けいこ／食を糧に生きる肉食系ライター。好きな名古屋グルメは、台湾ラーメンと〈ステーキハウス スエ〉のステーキ。

MUSIC text : Katsumi Watanabe　edit : Mariko Uramoto
GOURMAND illustration : Maori Sakai　text : Keiko Kodera

猫とバラの日々

店内には猫グッズや写真がずらり。チャージ1,000円、ドリンク500円〜、カラオケ1曲100円。東京都新宿区舟町4-5 四谷フラット1F ☎03-3355-2067 18:00〜3:00 日休 15席 喫煙

お菓子(スナック)つまみに咲くトーク
スナック男(マスター)の人生劇場 72

マスターからのお言葉
「人間と人間の交流をしよう」

18歳で広島から上京。文学を志していたけれど縁あって水商売の世界へ。1968年、赤坂にオープンした日本初のディスコといわれる〈MUGEN〉や〈ビブロス〉で15年間働いていたんだ。当時最先端の大人の遊び場で、お客は著名な俳優やファッションデザイナー、作家などスターばかり。それはもう毎晩華やかだったね。この店は気楽にくつろげる場所を作りたいと思って42歳で始めたんだ。スペイン風バルをイメージして装飾も現地で買い付けたよ。店名は大好きな映画『酒とバラの日々』にちなんで。もちろん根っからの猫好きさ。今年で80歳。長く続ける秘訣は無理をしないで毎日自然体でいることかな。昔は酔ったお客が店で取っ組み合いの喧嘩をすることもしばしば。最近はおとなしくなったよね。今は「新しい生活様式」もあるけど、若い人ももっと外に出て、お酒飲みながらコミュニケーション取るといいんじゃないかな。スマホばかり見てないでさ。やっぱり人間と人間の交流が面白いし、飽きないよ。

マスター歴：38年　血液型：B型　干支：辰年
星座：かに座　趣味：俳句、音楽鑑賞、ギャンブル
カラオケの十八番：オール巨人『男の子守唄』
好きな女性のタイプ：薬師丸ひろ子

今夜のお菓子

〈カルビー〉の「じゃがビー うすしお味」。営業中は飲まないけど、お酒にも合うんじゃないかな。

□GENTLEMAN ■BOOK □CINEMA ■SNACK □ENGLISH □WORD □MUSIC □ART □GOURMAND □EVENT

同じ釜の本を食らう

72釜目

話題の一冊について、2人がクロスレビュー。

『A子さんの恋人』
近藤聡乃

29歳、漫画家、阿佐ヶ谷在住。3年前、A太郎を残し旅立ったNYに、今度はA君をおいて帰国した主人公。振り回しているのか振り回されているのか、恋人、友人、その恋人や家族へと広がる人間関係の中で、誰もが右往左往する。6年続いた連載がついに完結、A子さんの答えはどっちだ？（KADOKAWA／全7巻 620円〜）

ここはもうA君と暮らしたニューヨークではないし、A太郎と付き合いだした頃とも違う。けれど、中央線沿いの部屋でひとり漫画を描きながらA子はふと趣味という言葉で、A君とふたりでした／A太郎とはしなかった読書を思い浮かべる。締め切りを前に、A太郎とふたり徹夜して仕上げた朝を思い出す。本書の魅力はこうした記憶の反芻だ。そして、A子は決まってA太郎と付き合いだした頃の一つの記憶に辿り着く。

「なんで僕がえいこちゃんのこと好きなのか教えてあげよう」「それは君は僕のことそんなに好きじゃないからだよ」

あの時、なんて応えるべきだったのだろうか。A子は十年近くもグルグルと考え続けているのだ。なぜ人は思い出さずにはいられないのだろうか？　記憶は自らを縛る。だが一方で記憶こそが人を思慮深くし、時に励まし、大切なことを教えてくれる。記憶とともに生きているのが人なのだ。

何度も記憶を反芻するうちにA子たちが気づき、決心していくように、私たちも本書を読み返し、何かを思い出し、新たな発見をする。だからだろうか。毎度涙なしにはラストを迎えられないのだ。

Reviewer
友田とん

ともだ・とん／作家。著書に『『百年の孤独』を代わりに読む』、『パリのガイドブックで東京の町を闊歩する2』が11月30日発売予定。

Reviewer
オカヤイヅミ

漫画家、イラストレーター。食や文学に触れる『ものするひと』『いのまま』などの著書が。簡単ごはんを描く「あのにめし」を連載中。

わー阿佐ヶ谷だ谷根千だ。知っている店が漫画に出てくると嬉しいな。NYは行ったことないけどこんな感じかー、などと観光気分で読んでいると、可愛く鋭い線で描かれた、よく見知った人々が出てきてぎょっとする。A子さんの恋の話は彼女の職業で生活で人格である漫画との付き合い方と二重写しだ。作中では海に例えられる、「表現することで生きる世界」で泳ぐ、もがく、砂浜にいる人という構図は、美術大学に通っていた身としてはリアルすぎて呼吸が浅くなるほどに覚えがある（実際読んでいる途中で一度呼吸を整えた）。そして作中の彼らの年齢で私は砂浜を選んでいたはずが、その後とくに考えもなく海に出て、波間には同じ大学で同学科のほぼ同級である作者の近藤聡乃さんを垣間見ている。

今月の本と併せて読みたい！
時代を超える表現 に痺れる2冊

『ノルウェイの森』
村上春樹

相手を替えながら二重螺旋のようにねじれ続ける自分と他者の関係。言葉にしづらいものを言葉で表現する離れ業と、語られる関係の切なさに、体の動かし方さえ忘れそうになります。（講談社文庫／上下巻 各620円）

『るきさん』
高野文子

華やかなバブル時代の中、流行や時代に流されずに地味な生活を続けるるきさん。でも彼女は心からその生活を楽しんでいるのです。発表から30年近くたった今も彼女の生き方に憧れます。（筑摩書房／1,600円）

Bookseller 小泉 想

こいずみ・そう／〈今野書店コミック店〉で展開中の『A子さんの恋人』フェアを担当。イチオシの漫画は和山やま『夢中さ、きみに。』。東京都杉並区西荻北3-1-8 ☎03-3395-4191

BOOK photo : Hiromi Kurokawa edit : Hikari Torisawa
SNACK photo : Hiromi Kurokawa text : Kumiko Hoshi

数ある作品からこぼれ落ちる、
“ことば”のかけら、集めました。

コトバビュッフェ KOTOBA BUFFET

Dish #34

まだ見ぬものに出合いたい。出合えたお菓子を深く愛でたい。既知のものでももっと知りたい。

──本書「甘いアイドル」より

「味わうことはもちろんだけれど、私はお菓子という存在が、好きで好きでたまらない」という文筆家の甲斐みのりさん。お菓子のことなら全国津々浦々どこへでも出向き、自分の目で見て舌で味わう。その行動力に加えて、お菓子の歴史や誕生秘話、文化的な話、包み紙、箱、店内のインテリアといったように、食べ物の周囲に漂うふわふわとした空気感もいっしょくたにして、その味わいとともに私たちに教えてくれる。

お菓子、地元パン、クラシックホテル、京都のこと、居酒屋さん等、甲斐さんの好奇心は旺盛で守備範囲も広いのだけれど、本書はあまたある文章から「食べもの」の随筆を選りすぐった一冊になっている。

上の言葉は、甲斐さんの好きな食べものの中でも、特に筆に熱がこもる「お菓子」についての記述だ。すごくいい。ただ好きなだけじゃない「好きで好きでたまらない」ものと出合い、知る。知るとさらに疑問が湧いてきて、もっともっと知りたくなる。さらに満腹に興味がないという甲斐さんは、おいしいものを一口食べたら友人たちにすぐシェアする。知り得たことも同じ。筆で文章をしたためて広める。そして、次の飽くなき食べものの旅に出るのだ。

「私にとって食べることは、生きることだ」という著者が新聞や雑誌に寄稿した、食にまつわる膨大な随筆から54篇を厳選。『たべるたのしみ』甲斐みのり著（ミルブックス）。

上條桂子

かみじょう・けいこ／編集者。アート、演劇、映画、本…カルチャー摂取に日々いそしむ。最近は『チオベンの揚げもの煮もの』を編集。

アートの円卓 72 ROUND TABLE OF ART

毎回、アーティストと会って作品のことなど四方山話をします。

BRAND NEW!

©JUN OSON

JUN OSON『D_I_S_T_A_N_C_E』

渋谷〈DIESEL ART GALLERY〉にて、2021年2月4日まで。新作約20点を展示。グッズも。東京都渋谷区渋谷1-23-16 cocoti DIESEL SHIBUYA B1 ☎03-6427-5955 11:30〜21:00 不定休 www.diesel.co.jp/art

Artist JUN OSON

ジュン・オソン／鎌倉市在住のイラストレーター・アーティスト。NHK Eテレ『あはれ！名作くん』作画、メトロ文化財団「東京メトロマナーポスター」イラストなど、多方面に作品を提供。junoson.com

大池　なぜ、イラストの道へ？

OSON　大学を卒業して名古屋のデザイン事務所に入ったものの、主な仕事はスーパーのチラシや居酒屋のメニュー表のデザインで。イメージしていたクリエイティブなものと違うなぁと、そもそも何がしたかったのかを突き詰めたら、自分の我が出したいんだ、というところにたどり着いたんです。イラストレーターなら、それができるんじゃないかと思いました。

大池　独特の顔のフォルムは、その頃に生まれたんですか？

OSON　仕事を辞める1カ月位前からタッチを考え始めて、8の字の輪郭を思いつきました。ジェームス・ジャービスに影響されて、最初は三等身くらいのかわいいキャラクターだったんです。当時、雑誌『relax』が好きで、その誌面の雰囲気を出せたらいいなというのもありました。そこから徐々に今の作風に進化しました。

大池　キャラ設定はありますか？

OSON　あまりないんですよね。鳥山明のアラレちゃんの舞台であるペンギン村に、いろんな人が普通にいるような状態に近いんです。人間のキャラも、ガイコツみたいなヤツも差はなくて。意味がないことに意味があるというか……。

大池　今回の個展は、コロナ禍がひとつのテーマなんですね。

OSON　これまで人物を描いてきましたが、コロナ禍でそれがどうなったかを考えて出てきたのが“ディスタンス”というテーマでした。コロナ以降、人との距離感を考えることが増えて、人が密集している状態を見るとドキッとしてしまったり、今まではなんとも思わなかった風景への感じ方が明らかに変わりましたよね。個展ではZoom越しの人々や、密になっていたり、距離を取っていたりするような人たちを描いています。個人的に人が好きな部分も嫌いな部分もありながら、漠然と描いてきましたが、距離を持って観察する分には人のことが好きなんだとわかってきたり。今回4年ぶりの個展ですが、今後はもう少し展示の方にも力を入れていきたいです。

2018　2014　2019　2015

2014 「Kitty & Oson」(with ハローキティ展)
2015 「M」(Cat Power 2015展)
2019 星野源『POP VIRUS』ツアーグッズ
2018 「FACE」(MUSIC ILLUSTRATION AWARDS 2018展)

大池明日香

おおち・あすか／編集・執筆・展示など。東京の東と、酒が好き。編集を担当したタナカカツキ著『新・水草水槽のせかい』が発売中。

WORD text : Keiko Kamijo
ART text : Asuka Ochi　edit : Mariko Uramoto

ホリデーシーズンの楽しみといえば…？

ぶん 私はツタンカーメンやエジプトの装飾物が好きだから、「古代エジプト展（1）」に行こうと思ってて。古代エジプトは神話やミステリーにあふれてて好奇心がくすぐられる。HPに掲載されてる動物の姿をした神々たちも愛らしい。

まりえ 今回の目玉は世界初公開となるミイラのCTスキャンの研究結果。なんと腹腔内に土製の不明物体があったそうで、すごく気になる。古代エジプト展はオリジナルグッズにも力が入ってるよね。今年はリラックマやすみっこぐらしとのコラボグッズがあるそう。

ぶん 気になる〜。私は〈東京都庭園美術館〉が大好きで、今開催中の展覧会「生命の庭」（2）も行きたい。1933年に建てられたアール・デコ様式の邸宅は華やかな意匠に満ち、和を感じる庭まである素敵な美術館。ここに加藤泉や青木美歌など現代美術家の作品が並んでるそうで、時代を超えた芸術の共演をこの目で見たい！

まりえ 目が潤いそうな展示だね。

ぶん 京都で好きなのは〈アサヒビール大山崎山荘美術館〉。ここでは河井寛次郎展（3）が開催中。市内から足を延ばして行きたい。

まりえ 庭園は紅葉の隠れた名所だよね。私は映画を基にした舞台「チョコレートドーナツ」（4）に注目。映画館で観た時は大号泣したな。家族の形も愛の形もいろいろあっていいと再確認できるし、温かい気持ちになる。

ぶん 東山紀之さん演じるルディの登場シーンでは1970年代のヒットソングが目白押しだとか！

まりえ ヒガシの生歌、楽しみ！

どれ行く？

EVENT MENU

おもしろいこと好きの女子2人が
全国各地で行われる
気になるイベントについて
自由におしゃべりします。

アノ名作映画が日本で舞台化！号泣必至です

アートの前で待ち合わせしてデートしたい！

まりえ
外資系ブランドに勤める会社員。趣味はヨガ。昨年RYT200の資格を取り、現在はインド哲学のオンライン講座を受講中！

ぶん
音楽関係の仕事に従事。出身は京都。趣味は食べることと漫画を読むこと。最近のヒットは田島列島の『水は海に向かって流れる』。

私の中で冬といえば、編物なんだけど、今年は三國万里子さんの本を見ながら編物に挑戦したい。しかも、福岡では三國万里子さんの展示（5）が開催されるそうで、編物熱がふつふつと湧く！

ぶん 冬はギフトのシーズンでもあるよね。贈り物はパッケージも大事。見た目や手触りも重要だけど、環境に配慮しているかどうかの視点も欠かせないなと。「現代日本のパッケージ」（6）はいろんなアイデアがいろいろ見られそう。

まりえ 去年のパッケージングコンテストでは〝ドローン運搬箱〟が優勝したそうで、そういった新しい輸送形態も知ることができるかも。ギフト選びも楽しいホリデーシーズンは街中がクリスマスの装飾で彩られて気分が高揚する。

ぶん うん。街が華やかだから待ち合わせするのも楽しい。〈GINZA SIX〉館内各所には河野未彩（かわのみどり）さんやMACCI-U（マチュー）さんなどが手がけたアートのインスタレーションが設置（7）されていて、待ち合わせ相手にその作品情報も送れるとか。

まりえ おもしろい。クリスマスが終わったらあっという間にお正月。今年はいろいろあった年だから来年はいい年になるようにと願いを込めて、日本各地のしめ飾りが登場する「渦巻く知恵 未来の民具 しめかざり」（8）も見たい。

ぶん しめ飾りってこんなにいろんな形があるんだ！ コロナ禍でなくなったイベントも多いけど、新しく生まれたオンライン音楽フェス「BLOCK. FESTIVAL」（9）は大晦日に配信決定。イベント中は視聴者もコメントしてフェスに参加できたりと、おうちにいながら人とつながれる。今年のカウントダウンは家でのんびりしようかな！

---

1 12/19～2021/3/31
ライデン国立古代博物館所蔵 古代エジプト展
静岡市美術館
本展に出品されているミイラ4体を最新のCTスキャン技術で調査し、その成果を世界初公開する。leidenegypt.jp

2 ～2021/1/12
生命の庭 —8人の現代作家が見つけた小宇宙
東京都庭園美術館
都心に佇む邸宅に絵画、彫刻、映像、インスタレーションなど現代作家の作品が登場。www.teien-art-museum.ne.jp

3 ～2021/3/7
生誕130年 河井寬次郎展 —山本爲三郎コレクションより
アサヒビール大山崎山荘美術館
民藝運動の支援者であったアサヒビール初代社長の蒐集品のうち約110点を紹介。www.asahibeer-oyamazaki.com

4 12/7～12/30
チョコレートドーナツ
PARCO劇場
各賞に輝いた名作映画を世界で初めて舞台化。演出は宮本亞門、出演は東山紀之、谷原章介ほか。stage.parco.jp

5 12/19～2021/1/31
編みものけものみち 三國万里子展
三菱地所アルティアム
チャーミングでユーモラスなニット作品を生み出す作家の作品や愛用道具、貴重な資料などを展示。artium.jp

6 ～12/6
現代日本のパッケージ 2020
印刷博物館 P&Pギャラリー
ユニバーサルデザインや環境に配慮したデザインなど進化するパッケージを紹介。www.printing-museum.org

7 ～12/25
GINZA SIX MOMENT ～時をたのしむ待ち合わせ～
GINZA SIX
館内のあちこちにアーティスト、クリエイター計8名が手がけた「アートコンテナ」が登場。ginza6.tokyo

8 ～12/27
渦巻く知恵 未来の民具 しめかざり
世田谷文化生活情報センター 生活工房
先人の知恵を込め、土地によって異なる形をした、日本各地のしめかざり約100点を展示。www.setagaya-ldc.net

9 12/31
BLOCK. FESTIVAL Vol.4
blockfes.com
LINE LIVEで無料配信されるオンライン音楽フェス。☆Taku Takahashi（m-flo）が主宰、ナビゲーターを務める。

1.猫の像 ライデン国立古代博物館 Image©Rijksmuseum van Oudheden (Leiden, the Netherlands) 2.加藤泉《無題》2019 photo: Ringo Cheung courtesy of Perrotin ©2019 Izumi Kato 3.《開扇花文鉢》1953年頃 アサヒビール大山崎山荘美術館蔵 5.本展メインビジュアル 題字：ミロコマチコ 写真：長野陽一 デザイン：DICTOM DESIGN 8.広島県広島市「宝珠」

新型コロナウイルス感染症の感染予防・拡散防止のため、イベントが中止、延期となる場合もあります。最新情報はHPにてご確認ください。

日本の美味しさ簡単レシピ 72

日本各地のストックフードを料理家が絶品アレンジ！

家でも簡単、時短でうまみたっぷりのキムチが完成！

あみ漬入り即席白菜キムチ

材料（作りやすい分量）

白菜……1/4個
塩……大さじ5
A
- あみ漬……大さじ2
- リンゴ……1/2個
- ショウガ……1片
- ニンニク……1/2片
- 粉唐辛子……小さじ1

作り方

1. 白菜にまんべんなく塩をまぶし、ポリ袋に入れて揉む。袋の中の空気を出して真空状態にし、1時間ほど置く。
2. リンゴ、ショウガ、ニンニクはすりおろし、Aをすべて合わせてキムチペーストを作っておく。
3. 白菜がしんなりしたら、水で洗って固く絞り、2のペーストを塗り込んでポリ袋に戻す。3〜4時間ほど置き、味がなじんだら完成。

point

真空状態にすることで早く塩が浸透する。粉唐辛子の量でお好きな辛さに調整を。1週間ほど保存可能。

漬ける

うまみの塊！

Teacher
田中雪絵
たなか・ゆきえ／旬の食材を使った和定食とデザートが人気の東京・都立大学のカフェレストラン〈リトルシェフ〉オーナー。Instagram：@littlechef34

stockfood
「あみ漬」

熊本県有明地方で100年以上も前からご飯のお供や酒の肴にと愛されてきた「あみ漬」は、あみエビの塩辛。キムチはもちろん、炒め物などに入れるとうまみが増す。130g 486円（税込）（内野海産 ☎0968-78-0518）

from
熊本県
（玉名郡長洲町）
有明海に面している長洲町の名産が「あみ」と呼ばれる小さなエビの塩辛。扱う店により味が違う。

炒める

あみ漬とカリカリパン粉のパスタ

あみ漬が味の決め手。カリカリパン粉&パスタと相性抜群。

材料（1人分）

スパゲティ……100g
塩……大さじ1
オリーブオイル……大さじ2
ニンニク（みじん切り）……1/2片
パン粉……2つかみ
A
- オリーブオイル……大さじ2
- ニンニク（みじん切り）……1/2片
- 鷹の爪……1/2本
あみ漬……小さじ1
パセリ（みじん切り）‥ひとつかみ

作り方

1. フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れて火にかけ、香りが立ったらパン粉を加え、カリカリしてきつね色になったら取り出す。
2. 鍋にたっぷりの湯を沸かし塩を加え、スパゲティを規定時間茹でる。
3. フライパンにAを入れて炒め、きつね色になったらあみ漬を入れて、水分が飛ぶまで炒める。
4. 2の茹で汁をおたま1杯分加えて乳化させ、茹でたスパゲティとからめ、器に盛り、1とパセリをかける。

point

アンチョビの代わりにあみ漬を使う。あみ漬の水分を飛ばすようによく炒めることで臭みがなくなる。

photo : Kaori Ouchi text & edit : Kayo Yabushita

Good Neighbors, Good Suppliers

世界中からお取り寄せ！

Styling by 野村友里

のむら・ゆり／フードディレクター。〈restaurant eatrip〉を手がけるほか、「nomadic kitchen」では生産者を巡り、イベントを開催。映画『eatrip』では監督も務めるなど多彩に活動。

Photo by 長島有里枝

ながしま・ゆりえ／写真集に『5 Comes After 6』『SWISS』など多数。2001年に『pastime paradise』で木村伊兵衛写真賞受賞。2010年に『背中の記憶』で講談社エッセイ賞。

〈信州黒姫高原ファミリーファーム〉のルバーブジュース

目の覚めるような酸味が、次の季節の楽しみになる。

夏の暑い盛りに収穫を迎え、作られたばかりのルバーブジュースは、真っ赤な色をしているといいます。1年半ほどは保存が利くけれど、きっと、その前に飲みきってしまうはず。今年の夏の分も、そろそろ在庫が尽きそうとのことですが、暑さを吹き飛ばすだけでなく、冬に温めた豆乳に垂らしてもおいしいはず。あるいは焼酎で割っても、いい。ルバーブらしい酸味が生かされたジュースは、ストレートで飲むだけでなく、変化球の楽しみ方もあるんです。

生産しているのは、〈信州黒姫高原ファミリーファーム〉の方々です。地域の農家が出資して立ち上げられた農事組合では、自分たちが生産している農作物を手作業で加工し、販売しています。40代の女性が中心となって始まったプロジェクトも高齢化が進み、今では70代後半の方が中心だとか。「いやあねえ、みんな年取っちゃって（笑）」と電話の向こうで元気に笑いつつ、当時は珍しかったルバーブをいかに加工して届けるのか、楽しんで試行錯誤した結果であることが伝わってきます。

ルバーブは、大正の終わりから昭和の初めにかけて、カナダの宣教師によって長野県信濃町に持ち込まれました。ヨーロッパにも似た寒冷地である信濃町の風土に合っていたために、すっかり根付き、多くの農家や家庭で栽培されるようになっていきます。すでに名産となっていたブルーベリーと同様に、信濃町名産の農作物として、ジュースやジャムが作られるようになっていきました。

砂糖で煮詰めたルバーブに水を加えるというシンプルな製造方法のために、とても酸っぱいんです。でも、それがおいしい。ルバーブジャムはそれほど珍しくはないかもしれませんが、ルバーブジュースは私にはとても新鮮でした。

旬を閉じ込め、季節が巡っても楽しめるのが、加工品のいいところ。夏の甘みと酸味を伝えるルバーブの砂糖漬けは、これから冬本番を迎えて、2mを超えるような積雪に閉ざされる信濃町の暮らしでの、ささやかな楽しみとなるのでしょう。このジュースを冬に飲むと、そのお相伴にあずかっているような、少し贅沢な気持ちになるんです。

ピンクの色が美しいルバーブジュース1,000㎖ 1,300円、400㎖ 700円。ルバーブジャム150g 450円。ほかにブルーベリージュース1,400円（各税込）などがある。注文は、電話かFaxで。長野県上水内郡信濃町富濃4152-1 ☎026-255-5570／Fax026-255-2918

 text : Toshiya Muraoka

まだまだ若手には負けない。さらなる進化を求めて…。

現在、BリーグのB1東地区の順位で好位置をキープしている川崎ブレイブサンダース。所属する辻直人選手はBリーグ屈指のシューターで、武器は3ポイントシュート。ハマった背景にはあの人気漫画の影響が。

「『SLAM DUNK』を読んで、僕も遠い位置からシュートを決めてみたいなと思って。登場キャラの三井（寿）や神（宗一郎）のシュートフォームをマネして、中学時代から3ポイントばかり練習していました（笑）。ゴールネットに吸い寄せられるようにゆっくりとボールが入る感覚がすごく楽しかったんですよね」

現在は〝スリーピース〟という慈善活動も行う。試合で3ポイントシュートを1本決めるごとに、3333円を寄付。バスケットボール関連用品を購入し、児童施設や病院などへ贈っている。

「バスケットボールを通じて、何か夢や目標を見つけてくれたらいいなと思って。今後はほかのBリーグ選手も巻き込んで、もっと活動を広げていければと。いつか、〝スリーピース〟独自の大会も開催したい。バスケットボールに励む多くの子供たちを応援していきたいです」

LOCKER ROOM

vol.90

photo : Takahiro Setsu
text & edit : Naoko Sekikawa

バスケットボール
辻 直人
（川崎ブレイブサンダース）

- Birthday 1989/9/8
- Blood type B
- Height 185cm
- Birthplace OSAKA

つじ・なおと／ポジションはSG（シューティングガード）。背番号14。2012年、川崎ブレイブサンダースに加入。1年目より主力として活躍し、JBL新人王を受賞。2013年からは日本代表にも選出され、昨年のワールドカップ出場権獲得にも貢献。

『SLAM DUNK』が
教科書でした

今季の目標はチームのBリーグ優勝。個人的な抱負は変化と進化。

「気持ちはまだまだ若手なんですが（笑）、30歳を過ぎ、ベテランの域に入ってきた今、もう一度輝きたい。ケガもあり、去年までは思い通りのプレーができず苦しみましたが、今季はプレーも戻りつつあるので、もう一段、進化したいです」

さらなる高みを目指して、生活スタイルも改善。

「食事は鶏肉をメインに。朝は無糖のヨーグルトにオートミールやフルーツを入れて、アガベシロップをかけて食べる。女子か！とツッコまれそうな朝食ですけど（笑）」

そうハニかむ辻選手は2児のパパでもあり、子供との時間は「癒しです。疲れますが」と目尻を下げる。

「仮面ライダーの変身ごっこに付き合うとクタクタです。あとは4歳の息子がバスケを始めたので、家で一緒に練習したり。『パパみたいな選手になる』と言ってくれるのはやっぱりうれしいですね」

My Favorite

背中や腰の筋肉の張りが一気に解消。

愛用のストレッチグッズ。「練習前とお風呂上がり、背中の下にコレを置いて寝転んで筋肉をほぐしてます」

― 気になるつぶやきPick Up! ―

「共通の趣味で気分転換」

オフシーズンには奥様とゴルフを楽しんでリフレッシュ。「一緒にショートコースを回ったり、温泉施設でのんびり！」

「体の変化を感じてます」

「30歳を過ぎると、試合後の疲労感も残りやすいし、焼き肉を食べた次の日は絶対に胃もたれ。カルビはもうムリですね（笑）」

「緊張感が増しますね」

意識する対戦相手は？「アルバルク東京、サンロッカーズ渋谷、宇都宮ブレックス、千葉ジェッツとの試合は燃えます」

「いつも兄のマネを！」

「小学2年生のとき、4つ上の兄がバスケットをやっていて。兄の友達に交じってやったのが競技を始めたきっかけです」

インスタフォトグラファーが、
国内外の旅の景色をお届け。

#HanakoTravel

photo & text : 6151

Location

島根県 ／ 出雲市〜松江市

SHIMANE / IZUMO〜MATSUE

Account Name

@6151

Instagramリリース初期から活動。何気ない日常をテーマとした写真撮影を手掛ける。共著に『インスタグラム商品写真の撮り方ガイド』(技術評論社)。

美肌温泉に縁結び。出雲で出逢うパワースポット。

縁結びの神様としても名高く、神話にも記されている出雲大社。緑の多い社内を散策していると心が洗われます。「大注連縄（おおしめなわ）」の迫力も圧巻です。玉造（たまつくり）温泉周辺では美肌・美白を祈願する清巌寺の「おしろい地蔵」や、玉作湯神社の触れると願いが叶う「真玉（まだま）」でパワーストーンの叶い石を手に参拝。八重垣神社の鏡の池では占い用紙を池に浮かべる縁結び占いを体験。紙が沈む早さが縁が訪れる早さなのだそう（なかなか沈まなかった！）。〈旭日（あさひ）酒造〉で日本酒の試飲、松江歴史館では職人による繊細な上生菓子が楽しめる〈喫茶きはる〉、そしてチョコレート専門店〈沖野上（おきのがみ）ブルーカカオ〉など、和洋折衷の新しい出雲を知ることができる旅でした。

Information

美肌県しまね冬旅キャンペーン開始。

温泉、グルメ、日本酒やコスメなど、島根県内の「美肌」をテーマにした旅行プランやお得情報をご紹介！　詳しくは「しまね観光ナビ」特設サイト（www.kankou-shimane.com/fuyutabi）で。

Hanako公式アカウント（@hanako_magazine）でも写真アップ。#hanakotravelもチェック！

美肌祈願 #おしろい地蔵 #清巌寺

占い用紙と美のお守り #八重垣神社

出雲大社拝殿 #縁結びの神様にご挨拶 #参拝は二礼四拍手一礼

黄綬褒章受章の名工職人による手作り上生菓子 #松江歴史館

#かねや #三色割子3段

美肌温泉ボトルで温泉水の土産

#ル コションドール 出西 #パンカフェ

#玉作湯神社 #叶い石

#旭日酒造 #日本酒の試飲

#LoTa森田屋の季節のサイダー

#沖野上ブルーカカオで小休憩

#出西窯 #独特の深みのある青い器が美しい

今日の現場は…

『アラフェス2020 at 国立競技場』

デビュー記念日にオンライン開催！ 感動の『アラフェス2020』をレポート。

ライブは11月3日に2部構成で配信。ファンクラブ会員だけでなく、一般視聴もできたPart2の模様をレポート。

PICK UP 1

鮮やかなオープニング。

「5×20」でアラフェスが開幕。

冒頭から真っ赤な衣装が眩しい5人。「5×20」の後、「Happiness」のイントロが流れると「盛り上がっていきましょう！」と二宮さん。アルバム曲10位の「CARNIVAL NIGHT part2」では歌詞のCARNIVALの部分を全てFESTIVALに変換して歌う、アラフェスならではの展開に大熱狂！

ARAFES 2020 SPECIAL REPORT

国立競技場のメインモニターに“welcome to ARAFES〟の文字が映し出されると、迫力たっぷりの噴水の演出！ そこへ赤の衣装に身を包んだ5人が登場し、歌い出したのは「5×20」。アラフェスはファンのリクエスト曲を中心に構成するライブ。今回はなんとアルバム曲1位に選ばれた「5×20」から始まるというオープニング。5人の伸びやかなハーモニーが感動を誘う。最初の挨拶の場面では「楽しんでるか！」と煽る松本さんに、「盛り上がってんの？」（相葉）、「調子はどうだ？」（櫻井）とメンバーも続く。アルバム曲5位の「Sugar」、今年リリースの配信限定シングル「IN THE SUMMER」と幅広い楽曲で魅了し、MCタイムの後はブルーノ・マーズが書き下ろしたミディアムバラード「Whenever You Call」をコンサートのステージで初披露。やがてリモートによるオーケストラ演奏が流れると一瞬で壮大な雰囲気に包まれ、シングル曲7位の「Monster」もオーケストラバージョンでドラマティックに。その後、風船を使った幻想的な演出で「カイト」を披露し、シングル曲ベスト3を発表。「第3位はこの曲！」と流れ始めたのはデビュー曲「A・RA・SHI」。全客席に設置されたペンライトがカラフルな光を放つ。2位の「感謝カンゲキ雨嵐」では5人そろって「ありがとー！」。そして、1位は「Turning Up」。5人は大勢のダンサーと共に圧巻のダンスパフォーマンスで締めくくりました。

photo : Tomoaki Nakada (post office's ceremony)　text : Kaori Tanabe

NEWS 1

大野さんと櫻井さんが新キャッチフレーズを発表。

『2021年用お年玉付年賀はがき 販売開始セレモニー』に登場し、キャッチフレーズ「このつながりは、一生もの。」を発表。「つながりを感じられるステキなキャッチフレーズだと思います」と櫻井さん。「言われたらうれしいし、良い言葉ですね」としみじみ話す大野さんでした。

NEWS 2

夢を持つことを応援し、嵐と賛同企業13社が始動。

『HELLO NEW DREAM. PROJECT』は「夢を見る人を応援したい」という嵐の思いからスタート。ユーザーがテキスト入力した「夢」を嵐が「A・RA・SHI」にのせて歌うジェネレーターコンテンツを公開すると、4日間で50万以上の「夢」が入力された。今後の展開にも期待したい。

PICK UP 3

幻想的かつ壮大な演出。

国立競技場で再び「カイト」を。

オリンピックと国立競技場の歴史が映像で流れ、ナレーションで解説する5人。やがて暗転した中に差し込む5つの光。同時に純白の衣装を着た5人の姿が。「カイト」のアカペラ歌唱が始まると次第に幾筋もの光が天に向かい、メンバーカラーの5万個の風船が夜空に舞う、幻想的な光景に。

PICK UP 2

MCも大盛り上がり！

天気の話題にメンバーの反応は!?

グルーヴィーな「IN THE SUMMER」の披露後はMCへ。「国立、夢のようだね」と話す松本さんに「やっぱりいいですねぇ」と大野さん。「本当にみんなに感謝です。天気にも！」という相葉さん。「油断できませんよ！」と返す櫻井さんに「危ないかもね」と賛同する二宮さんでした。

もっともっと
声をください！

＼ 楽しかったです！ また会いましょう ／

PICK UP 4

豪華なクライマックス。

シングル曲1位に高まる熱気。

「Turning Up」では競技場上空の夜空に2,500発もの花火が！　これぞアラフェスといったクライマックス。最後は5人が「どうもありがとう！」と口々に。そこへ突然“釣り”のふりをする大野さん。「釣った！」とメンバーも盛り上がったのち、「最高でした！」とステージを後にしました。

2020年いっぱいで嵐は活動を休止します。それに伴い、当連載も今号をもちまして休載いたします。
ご愛読ありがとうございました。

おかわり自由
season3

#152「願い。」

鴎外／ハナコの上司。最近、加圧トレーニングを始めたバツ2の独身。野心家。シャツはいつでも丸襟を着用。

ペンタゴン／保険会社営業。国防に関心が高い。好きな言葉は地対空ミサイル。時々目を見開く癖がある。実はサル。鴎外の古くからの友人。

文・澤本嘉光　CMプランナー／エグゼクティブ・クリエイティブ・ディレクター

絵・田口麻由　CMプランナー／アートディレクター／漫画家

NEXT ISSUE

2021年2月号 | No.1192 | 12月28日発売 | 予価850円

2021年、いい年にしよう。

幸せをよぶ、神社とお寺。

2021年は原点回帰の年。
あの神社を詣でよう。

SHOCK EYE × MARIKO
新年を穏やかに迎えるために。

お守りや縁起物も通販で。
新しい生活様式でのお参り。

［特別付録］写経／座禅／精進料理…
お寺で、学ぼう！

第2特集

年末年始、おうちで楽しむエトセトラ。
おこもりスタイルブック2020-21

もっと知りたい！ を叶える、知的ライフスタイルマガジン　Hanako　live wise, be happy!

電子版も発売中！ amazon Kindleストアなどの電子書店で購入可。NTT docomo「dマガジン」でも楽しめます。

Hanako_magazine　hanako_magazine　hanakomagazine

Editor's Note

中島千恵

なかじま・ちえ／編集者。マルエツ（24Hで便利）、成城石井（つまみはここで）、ライフ（幅広い品ぞろえ）の3軒使い分けがマイスタンダード。

チャリ爆走、スーパー7軒ハシゴの2カ月。

チーズの品ぞろえが100種類の店（醤油は5種類なのに）とか、突然マイクパフォーマンスの始まる店（「いやー今日はね、冷凍エビチリの開発者が来ているんですよ！」）とか、不可思議でワクワクする出合いの宝庫、スーパーマーケット。「スーパーは文化だ」（P.40）と書きましたが、まさにそんなめくるめく体験が身近なところで待ち受けていて、胸の高鳴りに踊らされ続けた2カ月でした。

まだまだコロナの影響力が強そうなご時世。マイフェイバリットスーパーを見つけるための一冊です。みなさまの生活がワンランク楽しくなりますように！

Publisher : Asako Kitawaki

Editor-in-Chief : Ro Tajima

Managing Editor : Yumi Nishimura, Taichi Abe

Editor : Hisashi Ogura, Chie Nakajima, Yukiko Arakawa

Assistant Editor : Tomomi Matsuo, Yuya Uemura, Ami Hanashima

Art Director : Yasuki Honda (Cumu)

Designer : Megumi Takagi, Shintaro Kobayashi (Cumu)

Proofreader : Harumi Kajiwara, Mio Sugawara, Manami Hayashi, Megumi Shirakami

Web Director : Ai Tsushima

Hanako Lab. Director : Shiori Tsuchiya

Media Promotion Dept. : Akihito Koitabashi, Junko Otsuka, Hajime Yokoi, Kyoko Yasuike, Hisayo Kajitani, Eriko Nagatomo, Yui Otsuki

Circulation Dept. : Atsuko Tsurumaki

Production Dept. : Jun Kato

Publicity Dept. : Chikako Arahara